

Bela torta (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekorica** za rozen tortu
- **1 l** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **15 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **300 g** šlaga
- **2 dl** hladne kisele vode
- **1 kašika** kisele pavlake
- **100 g** bele Milka cokolade
- buter krem
- fondan

Priprema

U litri mleka skuvajte 15 kašika šecera, 3 pudinga od vanile, i ostavite da se dobro ohladi. Umutite margarin i šecer u prahu, u jednoj posudi, a u drugoj 300 g šlaga sa 2 dl hladne kisele vode.

U ohladjen puding dodajte umucen margarin i dobro izmiksajte, zatim dodajte umucen šlag mešajući varjacom, onda pavlaku i na kraju izrendajte belu Milka cokoladu. Filujte korice naizmenicno, zatim celu tortu premazite buter kremom i prekrijte fondanom.

Savet