

Bela torta (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

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

Savet