

Sabacki limun rozen



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za žuti fil:

- 2praška za puding od vanile
- 7 dlmleka
- 8 kašikašecera
- 125 gmargarina
- sok i kora limuna
- 50 gbele cokolade
- maložute boje

Za beli fil:

- 200 gšlaga
- 3 dlmleka
- 50 gmleka u prahu
- 2kisele pavlake

Ostalo:

- 1rozen kore
- 200 gbele cokolade
- malomargarina

Priprema

Puding skuvati po uputstvu sa kesice (u 7 dl mleka) i ohladiti. Dodati margarin i umutiti. Koru limuna narendati, a ostatak iscediti sok. Belu cokoladu otopiti pa sipati u fil i na kraju dodati i limun (koru i sok). Boju dodati na kraju.

Umutiti šlag sa mlekom i mlekom u prahu pa dodati kiselu pavlaku i lagano promešati.

Rozen kore filovati žutim filom pa staviti drugu koru pa filovati belim filom i tako dok se ne potroše sve kore. Kore pritisnite necim teškim kako bi se zalepile. Sutradan otopiti belu cokoladu sa malo margarina i preliti preko poslednje kore.

Savet