

Konroa šnite



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **500 ml** mleka
- **300 g** šecera
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **300 g** mlevenih oraha
- **150 g** margarin
- **100 g** bele cokolade
- **1** pomorandža - sok i kora

Priprema

Prokuvati mleko sa šecerom skloniti sa ringle pa dodati sve ostale sastojke i mešati dok se sve dobro ne sjedini. Ohladjenim filom filovati korice za rozen tortu i ostaviti da prenoci. Sutradan iseci na željene oblike i ukasiti po želji. Ja sam ukracavala sa coko-transferom.

Savet