

## *Posna torta Beli andjeo*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **1 pakovanj**ekorica za rozen tortu

#### **Za fil:**

- **100 gr**pudinga od vanile
- **1 l**palminog mleka
- **200 g**posne bele cokolade
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **200 g**posnog mleka u prahu
- **500 g**posnog šlaga u prahu
- **3 dl**hladne kisele vode
- **8 kašika**šecera kristala

#### **Ukrašavanje:**

- **300 g**posnog šlaga u prahu
- **oko 2 dl**hladne obicne vode
- **oko 50 g**seckanog badema

### **Priprema**

Od 1l palminog mleka odvojiti oko 1 dl, pa u tome razmutiti puding od vanile i 8 kašika šecera, pa kad mleko

provri, smanjiti temperaturu i postepeno uliti razmucene sastojke, stalno mešajući, do zgusnjavanja. U još toplo dodati 200 g posne bele cokolade, mešati da se cokolada istopi i sjedini sa filom. Ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje.

Umutiti 250 g margarina sa 200 g šecera u prahu i dodavati 200 g posnog mleka u prahu. Kada je dobro umuceno, postepeno dodavati ohladjen fil i sve dobro izjednaciti.

Umutiti 500 g posnog šlaga u prahu sa 3 dl hladne kisele vode.

Filovati celo pakovanje korica za rozen tortu: kora, fil, šlag, kora, fil, šlag... Tortu nafilovati dan pre sluzžnja, da bi se korice i fil sjedinili i ostaviti da prenoci u frižideru.

Sutradan, kad je torta odstajala, umutiti 300 g posnog šlaga sa oko 2 dl obicne hladne vode i premazati sve vidne delove torte i dekorisati tortu po želji.

## **Savet**

U potrazi za novim poslasticama za svoju posnu slavu, modifikovala sam tortu "Beli andjeo", tako sto sam koristila posne sastojke, neke sastojke, za koje nisam imala adekvatnu zamenu, izostavila sam, a umesto njih povecala kolicinu nekih posnih sastojaka... Miksala, miksala i napravila izuzetnu tortu, za koju gosti skoro da nisu poverovali da nije "original".