

Bela rozen torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjerozen kora**
- **1,5 l** mleka
- **300 g** šecera
- **2** pudinga slatke pavlake
- **2** pudinga vanile
- **4** kašike gustina
- **300 g** bele milka cokolade
- **300 g** margarina
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

U 1 litar mleka sipati šefer i kuvati na pari.

Kada se šefer istopi, dodavati uz stalno mešanje smesu koja se napravi u drugoj posudi.

Smesa: 0,5 litara mleka, 4 pudinga i gustin. Kuvati na pari dok se ne dobije fil (gustine kao puding).

Skinuti sa vatre i u vruc fil dodavati postepeno margarin i cokoladu, uz stalno mešanje ksšikom.

Kada se ovo dobro sjedini, premazivati kore vrucim filom, tankim slojem.

Slatku pavlaku umutiti posebno ona služi samo za ukrašavanje, a mogu se posuti i šarene mrvice.

Savet

Osvežavajuće, a nije mnogo slatko.