

## ***Bela rozen torta***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanj**erozen 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 šećer i kuvati na pari.

Kada se šećer 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 vruć fil dodavati postepeno margarin i cokoladu, uz stalno mešanje ksšikom.

Kada se ovo dobro sjedini, premazivati kore vrućim 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.