

Beli aneo (2)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1rozen kore
- 1margarin
- 400 gkrem šlaga
- 250 gprženih mlevenih lešnika
- 3 pudinga od vanile
- 100 gbele milka cokolade
- 1 lmleka
- 200 gmleka u prahu
- 2kisele pavlake
- 350 gšecera u prahu
- 0,5 lmineralne vode

Priprema

Skuvati 3 pudinga od vanile u 1 l mleka i 10 kašika šecera. U vruce dodati 200 g mleka u prahu i 100 g bele milka cokolade. Sve dobro sjediniti i ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati umucen margarin sa 250 grama šecera u prahu.

Umutiti krem šlag sa 0,5 l mineralne vode, dodati 100 g šecera u prahu i 2 kisele pavlake.

Filovati: kora - žuti fil - posuti lešnicim - beli fil - kora. Tako sve dok ima kora i fila.

Savet