

## **Rozen kocke**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjerozen kore**
- **1 l mleka**
- **2 kesice vanil šecera**
- **300 g šecera**
- **250 g putera**
- **100 g bele cokolade**
- **100 g crne cokolade za kuvanje**
- **300 g mlevenih oraha**
- **500 g mlevenog plazma keksa**

### **Priprema**

Puding razmutiti u malo mleka. Preostalo mleko staviti u šerpu dodati šefer i vanilin šefer, kad provri mleko u to dodati puding. Skuvan puding skoloniti sa ringle. U vreo puding dodati puter i mešati dok se puter ne otopi. Smesu podeliti na dva dela. U prvi deo dodati belu cokoladu i mešati da se istopi pa u to dodati 300 g plazme. U drugi deo dodati crnu cokoladu i mešati dok se ne istopi. Dodati orahe i 200 g mlevene plazme. Kore za rozen tortu nafilovati mlakim filom naizmenicno poslednja kora se ne filuje. Kolac uviti u alu foliju i ostaviti u frižider da se stegne. Kolac je veoma izdašan. Sutradan ukrasiti po želji.

### **Savet**

Recept sam pronašla na pakovanju rozen kora samo sledei put kad budem pravila stavicu 300g mlevene plazme u tamni fil umesto 200 g.