

Rozen torta (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** rozen korica
- **250** g maslaca
- **6** kesica pudinga od vanile
- **1,5** l mleka
- **10** kašika šecera
- **500** g šlag pene
- **300** g bele cokolade

Priprema

Skuvati 1,5 l mleka sa 10 kašika šecera i 6 pudinga od vanile i ostaviti da se ohladi.

Zatim dodati 250 g umućenog maslaca, i zajedno još malo umutiti.

Otopiti 300 g bele cokolade, ostaviti par minuta, da se prohladi (da ne bude prevruce), pa dodati u prethodnu smesu i dobro umutiti fil, da ne bude grudvica.

Posebno umutiti 500 g šlag pene.

Filovati korice. Kora-fil-šlag i tako do kraja. Ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet