

Posna rozen torta



težina: **srednje**

za: **26** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **1** pakovanjerozen korica

Za fil:

- **1** l vode
- **200 g** pudinga od vanile
- **300 g** šecera
- **1** margarin
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g** posne cokolade
- **1 kg** banana
- **300 g** posnog šлага
- **300 ml** kisele vode

Za dekoraciju:

- **200 g** posnog šлага

Priprema

U 1 l vode skuvati puding, razmucen sa šecerom. Ohladiti i dodati margarin umucen sa šecerom u prahu. Podeliti na dva dela i u jedan dodati otopljenu cokoladu. Posebno umutiti šlag sa kiselom vodom. Rozen kore filovati na sledeći nacin: Kora, brao fil, šlag, kora, žuti fil, banane secene na tanko, šlag, kora, braon fil i td. Sve

do zadnje kore. Ukrasiti šlagom i rendanom cokoladom.

Savet