Posna bela torta

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**rozen korica
- **1 l**sojinog mleka sa ukusom vanile
- **3 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **200 g**bele posne cokolade
- **250 g**margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g**pecenog mlevenog lešnika
- **1 l**biljne slatke pavlake

Priprema

Puding razmutiti u malo hladnog mleka (možete dodati 2-3 kašike šecera). Ostatak mleka staviti da provri i zakuvati puding. Skloniti sa vatre i u vruce umešati cokoladu izlomljenu na kockice i mešati dok se ne otopi. Ostaviti da se ohladi. Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu. Ohlaen puding sjediniti sa šecerom u prahu u penastu masu. Zatim dodati lešnik i umutiti još malo. Umutiti slatku pavlaku. Filovati: Kora-fil-slatka pavlaka-kora-fil-slatka pavlaka....tako dok se ne utroše kore. Završno je sa slatkom pavlakom.

Savet

Torta je preeleepa, a i prilino visoka...ko je god probao tortu tražio je pare više.. :-) prijatno :-)