

Mamina bela torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **15 kašika** šecera
- **200 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina
- **3,5 dl** kisele vode
- **500 g** šlaga
- **100 g** bele čokolade
- **1** kisel pavlaka

Priprema

U litar mleka skuvati 15 kašika šecera, 3 pudinga od vanile i ostaviti da se dobro ohladi. Umutiti margarine i šecer u prahu. Posebno umutiti 300 g šlaga sa 2 dl kisele vode. U ohlaen puding dodati umucen margarin i dobro umutiti mikserom. Zatim dodati umucen šlag mešajući kašikom, onda pavlaku, pa izrendanu belu čokoladu. Filovati korice i ukasiti sa umucenih 200 g šlaga i 1,5 dl kisele vode. Ostaviti da se dobro ohladi u frižideru.

Savet