

Posna rozen torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan** jerozen korica
- **700 ml** fante
- **250 g** posnog margarina
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **400 g** posnog šlaga
- **250 g** šecera u prahu
- **200 g** crne ili bele posne cokolade

Priprema

U 150 ml fante razmutiti puding. Preostalu fantu staviti da provri na ringli u ukuvati razmucen puding. ?okoladu otopiti sa malo ulja na laganoj vatri. Potom u fil umešati cokoladu i ostaviti da se ohladi. Za to vreme penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu. Kada se fil ohladio dodati mu umucen margarin.

Zatim šlag umutiti sa kiselom ili obicnom vodom.

Filovati tortu: Rozen korica, zatim fil, pa preko fila šlag, pa ponovo rozen korica. Tako ponavljati postupak dok se ne utroši sav materijal. Tortu na kraju ukrasiti šlagom. Ostaviti je preko noci u frižideru.

Savet