

## *oko-nugar rozenka*



težina: **lako**

za: **80** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjerozen kora**
- **1 l mleka**
- **2 kesicepuđinga od slatke pavlake**
- **300 g šecera**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **250 g maslaca**
- **100 gbele cokolade**
- **100 g Menaž cokolade**
- **300 gmlevenih pecenih lešnika**
- **300 gmlevene plazme**

#### **Za glazuru:**

- **150 g Menaž cokolade**

### **Priprema**

Rastvoriti puđing u malo mleka, a u ostatak staviti šecer i vanilin šecer, pa kuvati. Kada mleko pocne da kljuca umešati rastvoreni puđing i skuvati fil. Skloniti sa šporeta i u vruce dodati maslac i mešati da se istopi. Smesu podeliti na dva jednaka dela. U jedan deo umešati belu cokoladu, pa kada se otopi dodati mlevene lešnike. U drugi deo umešati crnu cokoladu i kada se otopi dodati mleveni keks. Rozen korice filovati naizmenično svetlim i tamnim filom, pa prelitи glazurom od otopljene cokolade na pari.

**Savet**