

Beli an?eo (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za rozen tortu
- **1** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** bele cokolade
- **12 kašika** šecera
- **100 g** mleka u prahu
- **250 g** margarina
- **125 g** putera
- **500 g** šlaga
- **4** kašekisele pavlake

Priprema

Skuvati puding u zaslaženom mleku, dodati 100 g bele izlomljene cokolade i mešati dok se ne rastopi. Ostaviti puding da se ohladi.

Kada se puding ohladi sjediniti ga sa puterom, margarinom i mlekom u prahu.

Preostalu cokoladu sitno iseckati i umešati u fil.

Sve lepo sjediniti. Zatim za drugi fil umutiti šlag sa hladnom vodom i dodati kiselu pavlaku, sve dobro lagano sjediniti varjacom.

Filovati: Jednu koru premazati filom od pudinga, pa filom od šlaga, pa kora i sve tako dok ima materijala, poslednju koru premazati šlagom.

Savet