

Posna Rozenka sa cokoladom i lešnikom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l soka po izboru
- **4** kesepudinga od vanile
- **12** kašika šecera
- **350** g margarina
- **250** g šecera u prahu
- **300** g čokolade
- **300** g mlevenih, pecenih lešnika
- **150** g keksa prelišenog čokoladom
- **1** pakovanjerozen korica

Za dekoraciju:

- **100** g čokolade
- **6** kašika ulja
- **nekoliko** jezgra lešnika

Priprema

Puding razmutite sa malo soka, a ostatak soka stavite na ringlu da provri. Dodajte mu šecer. Kad provri, smanjite temperaturu i zakuvajte puding na uobicajen nacin. Mešajte nekoliko minuta. Sklonite i ostavite da se

ohladi. Margarin umutite penasto sa šecerom u prahu. Dodati i hladan krem od pudinga. Sve zajedno mutite mikserom da se dobije glatka krema. Podelite na dva dela. U jedan deo stavite otopljenu cokoladu, a u drugi mleven, pecen lešnik. Prve cetiri korice se mažu filom od cokolade. Na petu koru ide fil sa cokoladom, pa keks natopljen sokom. Od šeste kore ide fil sa lešnikom. Dekorirati otopljenom cokoladom i poreati lešnike.

Uživati u prelepom ukusu. Ja sam za ovu priliku Rozen korice podelila na pola i dobila dve manje tortice. Umesto posnog keksa možete staviti i cajne kolutice. A umesto soka možete puding zakuvati u mleku i dobićete ukusnu, neobicnu tortu. Prijatno.

Savet