

Rozen plus torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l soka od breskve
- **4** kesicepuđinga od vanile
- **12** kašika šecera
- **400** g margařiny
- **200** g šećera u prahu
- **300** g Menaž cokolade
- **300** g mlevenih oraha
- **400** g cajnih kolutica
- **1** pakovanje gotovih rozen kora

Za potapanje kolutica:

- **2** dl soka od breskve

Priprema

Puding razmutite sa malo soka, a u ostalom soku dodajte šećer, staviti da provri i zakuvati puding na uobičajeni nacin. Pustiti da se ohladi uz povremeno mešanje da se ne bi stvorila korica. Margarin umutiti penasto sa šećerom u prahu i sjediniti sa hladnim pudingom. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu cokoladu, a u drugi mleveni lešnik.

Pakovanje torte: Na prvu rozen koru staviti braon fil.

Na drugu žuti fil, na trecu braon na cetvrtu žuti fil, na petu braon fil i poreati cajne kolutice jedan do drugog, umocenim u soku od breskve.

Staviti opet rozen koru i do kraja mazati naizmenicno i žuti i braon fil. Zadnju koru premazati braon filom i dekorisati mlevenim orasima.

Torta je vrlo izdašna, ekonomicna je, lepa na "oko", brzo se pravi i posna je.

Savet