

okoladni aneo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil I:

- **4 kesice** pudinga od cokolade
- **1 l** mleka
- **250 g** margarina
- **10 kašika** šecera
- **200 g** crne cokolade

Fil II:

- **400 g** šlaga
- **500 ml** kisele vode

I još:

- **1 pakovanje** rozen kora

Priprema

Fil I: Skuvati puding u mleku sa šecerom i kada se skuva dodati izlomljenu cokoladu i iseckan margarin. Mešati dok se skroz ne istopi. Ostaviti da se ohladi i kada se skroz ohladi, izmutiti mikserom.

Fil II: Umutiti šlag sa kiselom vodom. Treba da bude lepo cvrst.

Staviti rozen koru pa je celu premazati sa 3 kašike otprilike fila 1, a zatim preko toga fila i fil 2. Onda slagati kora fil 1 fil 2 dok se ne potroše sastojci. Odozgo i sa strana ostaviti malo šlaga, a ako ne ostane onda umutiti još. Po želji narendati cokoladu ili istopiti pa preliti tortu.

Savet

Ovo je moja verzija torte beli aneo (sa belom okoladom i pudingom od vanile). Torta se brzo i lako spremi, a jako je kremasta i ukusna. :-)