

Šampanjac torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen korica
- **1,5 l**mleka
- **5 kašika**šecera
- **5 kesica**pudinga od vanile
- **3**bele milka cokolade
- **250 g**margarina
- **500 g**beli krem šlag
- **300 ml**kisele vode

Priprema

Staviti 1 l mleka da prokljuca. Posebno razmutiti puding i šecer u 500 ml hladnog mleka te ukuvati u vrućem mleku. U tako vrelo staviti Milka cokolade i mešati dok se ne rastope. Ostaviti da se ohladi. U ohla?en fil dodati umuceni margarin i dobro umutiti mikserom. U odgovarajucoj posudi umutiti krem šlag i kiselu vodu. Rozen korice filovati sledecim redom - korica - fil sa pudingom - šlag i tako naizmenicno sve dok se ne utroši sav materijal. Tortu ukrasiti po želji.

Savet