

Šampanjac torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan** jerozen 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 ohlaen 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