

Alpro torta posna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen korica
- **1,5** lsojinog mleka vanila
- **20 kašika**šecera
- **3 kašike**gustina
- **1**margarin
- **300 g**cokolade
- **600 g**šlaga
- **200 g**pudinga vanila

Priprema

Pola margarina staviti u šerpicu i dodati izlomljenu cokoladu.

Istopiti na pari i ostaviti na hlaenje. Sa ohlaenom cokoladom premazati rozen korice i ostaviti na hladno.

U 1,2 L sojinog mleka staviti 20 kašika šecera staviti na šporet. U odvojenih 300 ml sojinog mleka dodati puding i gustin. Sjediniti da ne ostanu grudvice. Kada mleko pocne da vri dodati puding i mešati dok se puding ukuva i zgusne. Pripremljen puding staviti na hlaenje.

Ohlaen puding umutiti sa preostalim margarinom. Šlag umutiti sa kiselom vodom oko 500 ml. Reati koru, fil pa šlag. I tako dok se materijal ne potroši.

Tortu ukrasiti sa preostalim šlagom.

Savet

Možete dodati sojino mleko sa ukusom okolade, lešnika... Zavisi od ukusa.