

Malina rozenka



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjerozen korica**

Fil od vanile:

- **1,5l mleka**
- **5 pudinga od vanile**
- **7 kašikakristal šecera**
- **250 g margarina**
- **250 g šecera u prahu**

Fil od malina:

- **400 g smrznutih malina**
- **7 kašikakristal šecera**
- **400 ml vode**
- **2 pudinga od maline**

Priprema

1,2 litra mleka staviti na šporet da provri sa 7 kašika šecera, 5 pudinga ramutiti sa ostalih 300ml mleka i skuvati fil od vanile.

Umutiti penasto margarin sa 250gr šecera u prahu, pa kad se fil od vanile dobro ohladio lepo sjediniti.

Maline, 200ml vode i šecer staviti na šporet da provri, kuvati 5-10 minuta. Puding od maline razmutiti u 200ml vode, pa zatim skuvati fil od malina.

Filovati tako da svaka treca korica bude fil od malina.

Fil od malina se filuje dok je još uvek vruc...

Savet

Predivna, preukusna I prelaka torta za napraviti... Prijatno!