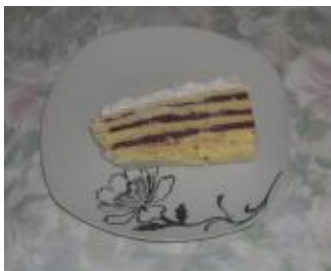


Vocna rozen torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu

Za prvi fil:

- **5 kesica** praška za puding sa ukusom vanile
- **7 kašika** šećera
- **1,5 litra** mleka
- **250 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu

Za vocni fil:

- **400 g** višanja
- **9 kašika** šećera
- **4 dl** vode
- **2 kesice** praška za puding od jagode

Za dekoraciju:

- **200 g** šlaga
- **po potrebi** kisele vode

Priprema

Sipati 1,2 litra mleka i šećer u veću šerpu i kuvati. Kad proključa, umešati prašak za puding rastvoren u preostalom mleku i mešati, dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa sastaviti sa ohlaenim pudingom.

U blenderu izmiksati očišćene višnje, dodati im šećer i 2 dl vode, pa staviti na vatru da proključa.

Kad počne da vri, dodati puding od jagoda razmucen u preostaloj vodi i mešati dok se ne zgusne i ponovo proključa. Skloniti sa ringle.

Reati rozen kore, pa ih naizmenicno premazivati pripremljenim filovima - prvu premazati filom od vanile, drugu vrućim voćnim filom, treću ponovo filom od vanile, četvrtu voćnim filom, i tako redom- dok se ne utroši pripremljeni materijal.

Poslednju koru premazati filom od vanile i preko njega odmah naneti umućeni šlag.

Savet