

Vocna rozen torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Beli fil:

- 5 pudinga od vanile
- 6 kašika šecera
- 250 g margaferina
- 200 g šecera u prahu
- 1,5 l mleka
- Ostalo:
- 1 pakovanje rozen kora

Vocni fil:

- 400 g smrznuti mix ili po izboru voce
- 6 kašika šecera
- 400 ml vode
- 2 kesice pudinga od vanile ili jagode, maline

Priprema

Beli fil: puding, šecer i 200ml mleka razmutiti. Ostatak mleka staviti da se kuva, kad provri skuvati puding i ostaviti da se ohlad i povremeno promešati da se ne uhvati korica. Do tad margarin sa mlevenim šecerom izmutiti kad se puding ohladi dodati ga u margarin i umutiti.

Vocni fil: izmiksati voce, dodati šecer i 200 ml vode i to satviti da se kuva. Za to vreme umutiti dva pudinga sa ostalom vodom kad voce provri zakuvati pudinge mi dok se ne zgusne i skloniti sa vatre.

Prva i druga kora se filuju belim filom, treca vocnim, onda opet dve belim filom, treca vocnim i tako dok sve ne potrošite. Vocni fil se nanosi dok je još vruc, za kraj može šlag ili slatka pavlaka :)

Savet