

## *Bela torta sa Milka cokoladom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje korica za rozen tortu
- 1 l mleka
- 3 kesice pudinga od vanile
- 250 g margarina
- 15 kašika šecera
- 200 g šecera u prahu
- 500 g šlaga
- 3,5 dl kisele vode
- 1 kisela pavlaka
- 100 g bele Milka cokolade

### **Priprema**

U litri mleka skuvajte 15 kašika šecera ,3 pudinga od vanile, i ostavite da se dobro ohladi.

Umutite margarin i šecer u prahu, u jednoj posudi, a u drugoj 300 g šlaga sa 2 dl hladne kisele vode.

U ohladjen puding dodajte umucen margarin i dobro izmiksajte, zatim dodajte umucen šlag mešajuci varjacom, onda pavlaku i na kraju izrendajte belu Milka cokoladu.

Filujte korice i ukasite sa umucenih 200 g šlaga i 1,5 dl hladne kisele vode. Ostavite da se dobro ohladi u frižideru.