

Posna rozen torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml**sojinog mlijeka (okus vanilija)
- 3pudinga (okus slatka pavlaka)
- **5 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **150 g**šecera
- **1 pakovanj**erozen kora (rozih)
- **1 l**posnog tecnog šlaga
- **100 g**lješnjaka

Priprema

Skuhati pudinge na sojinom mlijeku sa 5 kašika šecera. Ohladiti. Umutiti staub šecer i margarin pa postepeno dodavati puding i dobro umutiti. Dodati malo tecnog šlaga po potrebi ako vam bude pregust fil al gušci treba biti. Lješnjake propržiti kratko pa samljeti al da ostane par komadica vecih da se osjeti kad se jede pa dodati u fil. Šlag umutiti. Kora - fil - šlag - kora - fil - šlag... Tako dok ne utrošite kore. Premazati šlagom cijelu tortu.

Savet

Torta je prelijepa!