

Rozen torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 2 pakovanja kora za ROZEN TORTU

Za prvi deo:

- 4 pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 200 g kristal šecera
- 100 g bele cokolade
- 250 g mleka u prahu
- 1 margarin za kolace

Za drugi deo:

- 500 g šlaga
- 6 dl kisele vode (1/2l)
- 2 caše kisele pavlake

Priprema

Prvi deo: Skuvati 4 pudinga od vanile u 1 l mleka i 200 g šecera, dodati 100 g bele cokolade. Skinuti sa vatre i polako da se ne zgrudva, dodavati 250 g mleka u prahu (mešati kašikom). Na kraju dodati predhodno izgnjecen margarin, sve na srednjoj brzini izmutiti mikserom.

Drugi deo: Umutiti 500 g šlaga sa 3 caše kisele vode, zatim dodati 2 kisele pavlake.

Redosled filovanja: -kora-zuti fil (prvi deo) -kora-beli fil (drugi deo), sa jednim pakovanjem, zatim i sa drugim.
Držati na hladnom, da se ne topi.

Mere su za dve torte (možete prepoloviti mere ili spojiti oba pakovanja, na vama je da pustite mašti na volju).
Jako je ukusna, lako se sece, nije kvarljiva! **PRIJATNO!**