

Rozen torta (sa belom milka cokoladom)



težina: **lako**

za: **19** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan** jerozen korica
- **250 g** margarina za kuvanje
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **160 g** milka cokolade
- **300 g** šlaga
- **12 kašika** šecera
- **po potrebi** gazirane vode

Priprema

Od 1 litre mleka odvaditi par kašika i razmutiti puding u koji dodamo još i 6 kašika šecera.

Ostatak mleka stavimo da provri sa preostalim 6 kašika šecera i celim na kockice iseckanim margarinom.

Kada mleko provri, skuvamo puding. U gotov vreo puding dodamo cokoladu izlomljenu na kockice. Pa ostavimo malko da se prohladi. Umutimo šlag sa gaziranom vodom.

Filujemo torticu: kora-fil-šlag, kora-fil-šlag i tako dok ne istrošimo sav materijal.

Tortu najbolje spremati dan, pa čak i dva ranije, da korice dobro omekšaju, a fil i šlag se stegnu.

Savet

Milka ?okolada daje torti prelep ukus, a i miris. Prijatno! :)