

Crveno bela rozenka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za beli fil:

- **1** l mleka
- **9** kašika šećera
- **3** kesice pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1** kašika gustina
- **100** g bele čokolade
- **250** g maslaca/margarina

Za crveni fil:

- **200** g malina
- **300** ml vode
- **3** kašike šećera
- **3** kašike gustina

Za glazuru:

- **300** g šećera u prahu
- **5** kašika vruće vode (kipuće)
- **2** kašike ulja

Ostalo:

- **1 pakovanjekorica** za rozen tortu

Priprema

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i belu čokoladu i izmešati da se otopi i sjedini. Ostaviti da se prohladi.

U šerpu staviti maline, usuti 200 ml vode, dodati šećer, promešati i kuvati 2-3 minuta na umerenoj temperaturi. Gustin razmutiti sa 100 ml vode i usuti u maline. Mešati da se zgusne.

Mlakim filovima premazati kore. Na prvu i drugu koru staviti beli fil.

Crveni fil podeliti na 2 ili 3 dela, za 2 ili 3 korice.

Slaganje završiti korom. Preko staviti nešto tesko i staviti kolac u frižider na nekoliko sati.

Mikserom umutiti prah šećer sa uljem i vrućom vodom i preliti preko kolaca. Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet

U glazuru se može staviti i aroma maline, 15 kapi, zbog boje i mirisa.