

Bela rozen torta (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen kora
- **1 l**mleka
- **7 kašika**šecera
- **1 kesic**avanilin šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **300 g**šlaga
- **300 ml**kisele vode
- **1 caša (180g)**kisele pavlake
- **100 g**bele cokolade
- **1 kašik**agustina

Ostalo:

- **200 g**šlaga
- **350 ml**kisele vode

Priprema

Puding i gustin pomešati i razmutiti sa 200 ml mleka, dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Ostaviti da se dobro ohladi, na sobnoj temperaturi.

Umutiti margarin sa šećerom u prahu. Umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom.okoladu izrendati.

Ohlaen puding izmiksati sa umucenim margarinom.

Dodati umucen šlag i izmešati varjacom.

Umešati i kiselu pavlaku i belu cokoladu.

Korice stavljati na tacnu i filovati ih sve osim poslednje.

Dakle, tortu završiti koricom. Staviti je u frižider da se ohladi i stegne.

Umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom i ukasiti tortu.

Vratiti je u frižider, da odstoji bar desetak sati pre secenja.

Uživajte u ukusu!

Savet