

Rozen torta (5)



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 4 kesice pudinga od vanile
- 100 g mlečne čokolade
- 200 g mleka u prahu
- 250 g margarina
- 300 g šlaga
- 2 kisele pavlake
- 200 g lešnika prepečen

Priprema

Skuvati 4 pudinga od vanile sa litar mleka zasladiti po ukusu u vruć fil dodati 100 gr bele mlečne čokolade skinuti to sa vatre i dodavati pomalo 200 g mleka u prahu uz miješanje mikserom. Ostaviti da se ohladi, hladan fil umutiti sa 1 margarinom.

Torta sa rozen korama: Skuvati 4 pudinga od vanile sa litar mleka zasladiti po ukusu u vruć fil dodati 100 g. Drugi fil: umutiti 300 g šlaga i staviti dve kisele pavlake kada je to umućeno staviti oko 200 g lešnika samlevenih i sve to promešati.

Reći rozen koru, pa žuti fil, pa beli fil i tako redom može i neko voće da se ubaci, okolo može šlag.

Savet

Probajte.