

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** mlecne cokolade
- **200 g** mleka u prahu
- **250 g** margarina
- **300 g** šлага
- 2 kisele pavlake
- **200 g** lešnik prepecen

Priprema

Skuvati 4 pudinga od vanile sa litar mleka zasladiti po ukusu u vruc fil dodati 100 gr bele mlecne cokolade skinuti to sa vatre i dodavati pomalo 200 g mleka u prahu uz mucenje 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 vruc fil dodati 100 g. Drugi fil: umutiti 300 g šлага i staviti dve kisele pavlake kada je to umuceno staviti oko 200 g lešnika samlevenih i sve to promešati.

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

Savet

Probajte.