

Bela cokolada



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjerozen kore**
- **3 pudinga od vanile**
- **9 kašika šecera**
- **200 gbele cokolade**
- **250 gmargarina**
- **250 gšecera u prahu**
- **200 gmleka u prahu**
- **1 l mleka**
- **300 gšлага**
- **200 mlkisela voda**
- **1 casa kisele pavlake**

Priprema

I fil: Stavite mleko na šporet da se greje, za to vreme razmuti 3 pudinga od vanile sa 9 kašika šecera i malo mleka i skuvati puding. U vruc puding dodati belu cokoladu promešati dok se cokolada ne istopi i ostaviti dok se ne ohladi. U posebnu vanglicu penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati mleko u prahu. I ovu smesu dodati u ohlaen puding i umutiti mikserom fil.

II fil: 300 g šлага umutiti sa 200 ml kisele vode, kad se umuti dodati kiselu pavlaku jednu cašu. Sve zajedno umiksati.

Uzeti rozen kore. Reati prvo žuti, pa beli fil, sve dok se ne potroše kore. I odozgo možete ukrstiti po želji šlagom ili rendanom belom cokoladom.

Savet

Izmeu tree ili etvrte kore možete da stavite i neko voe maline ili višnje. esto pravim ovu tortu i lako se pravi. Nakon pravljenja stavite je da odstoji u frižideru sat vremena da bi rozen kore bile sone. Prijatno!