

Rozen torta na moj nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje korica za rozen tortu

Fil:

- 500 ml mleka
- 300 g šecera
- 100 g bele cokolade
- 150 g putera (margarina)
- 300 g oraha mlevenih
- 500 g mlevenog keksa

Glazura:

- 500 g prah šecera
- 75 g putera (margarina)
- 3 kašike mleka
- ekstrat od jagode

Za ukrašavanje:

- cokoladne mrvice
- peceni lešnik (mleveni)

Priprema

500 ml mleka i 300 g šecera prokuvati, skloniti sa ringle, pa u to dodati 100 g bele cokolade i 150 g putera, mešati pa dodati 300 g oraha mlevenih i 500 g mlevenog keksa.

Prohladjenim filom, nafilovati tortu, (poslednju koru ne filovati). Tortu pritisnuti plehom i staviti u frižider, da prenocu.

Glazura: Umutiti 500 g prah šecera sa 75 g putera i 3 kašike mleka. Glazuru podeliti na dva dela, jedan ostaje beo, a u drugi dodati ekstrat jagode.

Premazati tortu crvenom, pa belom glazurom.

Ukrasiti coko mrvicama i pecenim lešnikom. Prijatno!