Kremasta rozen torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje rozen kora
- 1,5 l mleka
- 4 pudinga slatka pavlaka
- 20 kašika šecera
- 4 kašike gustina
- 300 g bele cokolade
- 2 margarina
- 200 g šecera u prahu
- 100 g šlaga

Priprema

U posudu za mešanje razmutiti 2 dl mleka, prašak za puding, gustin i šecer. Preostalo mleko staviti na šporetu da se kuva. Kada provri, dodati pomešane sastojke u meku i kuvati, dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta i ubaciti cokoladu i mešati dok se ne istopi, a zatim staviti da se ohladi.

Umutiti margarin sa šecerom u prahu i sjediniti sa ohladjenim pudingom.

Tortu filovati naizmenicno kora-fil, sve dok ima kora i fila.

Na kraju tortu premazati umucenim šlagom i ukrasiti po želji.