

Rozen štanglice (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **1 l** mleka
- **8 kašika** šećera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **125 g** maslaca/margarina
- **150 g** mlevenog keksa (plazme)

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **1 kašika** ulja
- **3 kašika** mleka

Za ukrašavanje:

- **1 kesica** šarenih mrvica

Priprema

Puding pomešati sa 200 ml mleka, dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i zagrijati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle i u vruće staviti čokoladu, mešati da se otopi.

Umešati i maslac/margarin. Izmešati da se sve otopi i sjedini.

Umešati i mlevenu plazmu.

Na tacnu staviti koru.

Mlakim filom filovati kore (sve sem poslednje).

Ostaviti oko 10 minuta da se prohladi na sobnoj temperaturi.

Pokriti folijom i staviti u frižider na sat vremena.

Otopiti čokoladu sa mlekom i uljem.

Glazurom premazati poslednju koru. Ukrasiti šarenim mrvicama.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne, pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet