

Rozen štanglice (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za glazuru:

- **100 g cokolade**
- **1 kašikaulja**
- **3 kašikemleka**

Za ukrašavanje:

- **1 kesica šarenih mrvica**

Priprema

Puding pomešati sa 200 ml mleka, dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šefer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle i u vruce staviti cokoladu, 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 cokoladu 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