

Bela rozenka



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fil:

- **1** l mleka
- **7 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **100 g** bele cokolade
- **125 g** maslaca/margarina
- **100 g** mleka u prahu

Ostalo:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **100 g** bele cokolade
- **1 kašika** mleka
- **1 kesica** ukrasnih perlica

Priprema

Puding razmutiti sa 200 ml mleka, dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati margarin i cokoladu. Mešati da se otopi i sjedini.

Kad se malo prohladi, umesati i mleko u prahu.

Mutiti kratko mikserom, da ne ostanu grudvice.

Korice stavljati na tacnu i filovati ih sve osim poslednje. Poslednju koru filovati uzdužno na pola.

Prebaciti na drugu tacnu, odgovarajucih dimenzija. Prvo staviti onu polovinu torte sa filom odozgo pa drugu polovinu preko. Poslednja kora ostaje bez fila. Prekriti providnom folijom i ohladiti u frižideru.

Belu cokoladu otopiti sa mlekom i ukrasiti tortu. Vratiti u frižider da se ohladi i stegne.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet