

Bela rozenka



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fil:

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

Ostalo:

- **1** pakovanje kora za rozen tortu
- **100** gbele cokolade
- **1** kašikamleka
- **1** kesica ukrasnih perlica

Priprema

Puding razmutiti sa 200 ml mleka, dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti řecer i vanilin řecer 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