

Torta beli aneo sa rozen koricama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za rozen tortu
- 1 l mleka
- 10 kašika šecera
- 3 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 250 g margarina
- 200 g mleka u prahu
- 300 g bele cokolade
- 500 g šlaga
- kisela voda

Priprema

Belu cokoladu sitno iseckati. U šerpu sipati 8 dl mleka, dodati 10 kašika šecera i kuvati dok ne provri.

Posebno umutiti preostalo mleko sa pudingom, pa sipati u ključalo mleko. Kuvati dok se ne zgusne uz neprestano mešanje.

U ohlaen puding, dodati margarin i umutiti mikserom.

Na kraju sipati mleko u prahu i cokoladu i dobro izmešati.

Umutiti šlag sa kiselom vodom.

Filovati sledecim redom: Kora, fil, kora. Postupak ponavljati dok se ne utroše sve kore. Gornju koru ukrasiti šlagom.