

Torta bela milka



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **1 l** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** šećera
- **250 g** margarina
- **300-400 g** bele čokolade
- **1/2 l** slatke pavlake

Priprema

Od litre mleka odvojiti jednu šoljicu i u njoj omekšati puding, a ostatak mleka staviti u šeru da se kuva, kad provri dodati šećer i razmucen puding. Kad se skuva skloniti sa šporeta. Zatim kad se malo prohladi dodati čokoladu i mešati. Kad se masa sjedini dodati margarin i nastaviti sa mešanjem dok ne dobijete ujednacenu i glatku masu. U drugom sudu mikserom umutiti slatku pavlaku. Početi sa mazanjem na prvu koru namazati žuti krem pa preko njega slatku pavlaku i tako ponavljati do kraja da zadnja bude slatka pavlaka. Ukrasiti slatkom pavlakom i staviti u frižider da se ohladi.

Savet

Tortu je najbolje napraviti dan ranije i držati je u frižideru.