

Zebrica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** l mleka
- **5 kesica** pudinga od slatke pavlake
- **200 g** šecera
- **250 g** margarina
- **200 g** bele cokolade za kuvanje
- **200 g** crne cokolade za kuvanje
- **100 g** pecenih mlevenih lešnika
- **500 g** šlaga
- **1 pakovanje** kora za rozen tortu

Priprema

Razmutiti puding u 4 dl hladnog mleka, a preostalo mleko staviti da provri sa šecerom, pa kad provri, dodati razmuceni puding. Kad se zgusne skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Posebno razmekšati margarin pa ga dodati u ohladjen puding. Tako pripremljenu smesu podeliti na dva jednaka dela, u jedan staviti rastopljenu belu cokoladu i izmikšati, a u drugi rastopljenu crnu cokoladu i mleveni lešnik i tako?e izmiksati. Potom umutiti šlag po uputstvu sa kesice.

Filovati kore na sledeci nacin: kora, crni fil, šlag, kora, beli fil, šlag, tako sve dok se ne utroši materijal. Odozgo premazati preostalim šlagom.

Savet

Tortu staviti u frižider da se stegne.