

Zebrica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

Filovati kore na sledeći 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.