

Bele rozen štanglice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za rozen tortu
- **1** mleka
- **200 g** šecera
- **3** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **150 g** bele cokolade
- **250 g** margarina
- **100 g** mleka u prahu

I još:

- **100 g** bele cokolade

Priprema

Skuvati puding sa mlekom i šecerom. Skloniti sa ringle, dodati margarin i cokoladu. Mesati da se otopi i sjedini pa umesati i mleko u prahu.

Toplim filom premazati kore, sve osim poslednje. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Iseci štanglice, ukasiti ih topljenom belom cokoladom.

Prijatno.

Savet