oko smoki rozenka



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **1 pakovanje**kupovne kore za rozen tortu

Žuti fil:

- **100 g**pudinga od vanile
- **200 g**prah šecera
- **300 g**kokosa
- **12 kašika**kristal šecera
- **125 g**margarina
- **1 l**mleka
- **2 kašike**gustina

Crveni fil:

- **500 g**malina ili smrznutog voca po želji
- **100 g**prah šecera
- **200 ml**soka od višanja
- **2-3 kašike**gustina

Dekoracija:

- **90 g**coko smokija
- **150 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Razmutiti puding sa 200 ml vode i 12 kašika kristal šecera, zatim skuvati u 700 ml mleka.

Rastopite margarin u 300 ml mleka, zatim dodajte 200 g prah šecera i kokos energicno mešajuci.

Spojite filove od pudinga i kokosa dok su još topli.

Zagrejte sok od višanja u kome ste razmutili 100 g prah šecera. Tome dodajte voce i ostavite da se kuva 2 minuta dok voce ne pusti svoje sokove. Za to vreme razmutite 2-3 kašike gustina sa 4 kašike vode pa potom dodajte smesu vocu i kuvajte još jedan minut energicno mešajuci.

Kore za rozen tortu filujte redosledom: kora-žuti fil, kora-žuti fil, kora - crveni fil sve dok ne utrošite materijal. Filovi tokom nanošenja trebaju biti sobne temperature.

Rastopite 150 g cokolade i prelijte preko gotove torte i rasporedite coko smoki kao dekoraciju. Prijatno!

Savet

Torta je sonija ako se spremi dan ranije.