

Vocna rozen torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za rozen tortu**

Za prvi fil:

- **5 kesicaprška za puding sa ukusom vanile**
- **7 kašikašecera**
- **1,5 litramleka**
- **250 gmargarina**
- **200 gšecera u prahu**

Za vocni fil:

- **400 gvišanja**
- **9 kašikašecera**
- **4 dlvode**
- **2 kesiceprška za puding od jagode**

Za dekoraciju:

- **200 gšлага**
- **po potrebikisele vode**

Priprema

Sipati 1,2 litra mleka i šećer u vecu šerpu i kuvati. Kad prokljuca, umešati prašak za puding rastvoren u preostalom mleku i mešati, dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa sastaviti sa ohlaenim pudingom.

U blenderu izmiksati ocišcene višnje, dodati im šećer i 2 dl vode, pa staviti na vatru da prokljuca.

Kad pocne da vri, dodati puding od jagoda razmucen u preostaloj vodi i mešati dok se ne zgusne i ponovo prokljuca. Skloniti sa ringle.

Reati rozen kore, pa ih naizmenično premazivati pripremljenim filovima - prvu premazati filom od vanile, drugu vrucim vočnim filom, trecu ponovo filom od vanile, cetvrta vočnim filom, i tako redom- dok se ne utroši pripremljeni materijal.

Poslednju koru premazati filom od vanile i preko njega odmah naneti umuceni šlag.

Savet