

Vocna rozen torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Beli fil:

- 5pudinga od vanile
- **6 kašikašecera**
- 250 gmargarina
- 200 gšecera u prahu
- 1,5 lmlaka
- Ostalo:
- **1 pakovanj**erozen kora

Vocni fil:

- **400 g**smrznuti mix ili po izboru voce
- **6 kašikašecera**
- **400 ml**vode
- 2 kesicepudinga od vanile ili jagode, maline

Priprema

Beli fil: puding, šećer i 200ml mleka razmutiti. Ostatak mleka staviti da se kuva, kad provri skuvati puding i ostaviti da se ohladi i povremeno promešati da se ne uhvati korica. Do tad margarin sa mlevenim šećerom izmutiti kad se puding ohladi dodati ga u margarin i umutiti.

Vocni fil: izmiksati voće, dodati šećer i 200 ml vode i to staviti da se kuva. Za to vreme umutiti dva pudinga sa ostalom vodom kad voće provri zakuvati pudinge mi dok se ne zgusne i skloniti sa vatre.

Prva i druga kora se filuju belim filom, treća vocnim, onda opet dve belim filom, treća vocnim i tako dok sve ne potrošite. Vocni fil se nanosi dok je još vruć, za kraj može šlag ili slatka pavlaka :)

Savet