Beli aneo torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za rozen tortu
- **250 g**mlevenih lešnika, kratko propecenih

Za fil I:

- **1 l**mleka
- **3**žumanca
- **6 kašika**gustina
- **1 kesice**vanilin šecer
- **8 kašika**šecera
- **250 g**putera/margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**bele cokolade
- **200 g**mleka u prahu

Fil II:

- **500 ml**slatke pavlake (mlecne)
- **150 g**kisele pavlake

Priprema

Umutiti žumanca, gustin i vanilin šecer sa 200ml mleka. Ostatak mleka staviti da provri i dodati umucena

žumanca, dodati belu cokoladu, kuvati na nižoj temp (1 od 3) dok se ne zgusne u puding. Skloniti sa ringle, prekriti prozirnom folijom, ostaviti da se ohladi. Umutiti puter, šecer u prahu i mleko u prahu u kompaktnu masu. Ovu masu dodati hladnom pudingu, mešati mikserom. Odvojiti nekoliko kašika za premazivanje/filovanje cele torte. Umutiti slatku pavlaku sa kiselom pavlakom u šlag. Na tanjir postaviti koru, premazati filom od bele cokolade, posuti mlevenim lešnikom. Preko lešnika premazati filom od pavlake. Tako filujemo dok ne potrošimo sve korice. Na kraju celu tortu premazati filom od bele cokolade, pa staviti tortu u frižider.

Tortu dekorisati po želji. Dobro je da pre posluženja torta odleži u frižideru nekoliko sati.

Savet