

Beli anđeo

Torta sa rozen korama

1 Porcija



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Rozen kore

Za 1. fil:

1,5 litra mleka
5 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
100 g šećera
200 g bele čokolade
250 g margarina
100 g šećera u prahu
200 g mleka u prahu

Za 2. fil:

500 g šlag krema sa ukusom slatke pavlake
500 ml Vode mineralne negazirane
200 ml kisele pavlake 20% m.m.

1. fil:

U 1,5 l mleka skuvati 5 kesica pudinga sa 100 g šećera, dodati 200 g bele čokolade (prethodno izlomljene na kockice), izmešati da se otopi. Ohladiti uz povremeno mešanje da se ne uhvati korica. Umutiti 250 g margarina sa 100 g šećera u prahu (povećati količinu, ukoliko volite slađe) i 200 g mleka u prahu. Kada je dobro umućeno, postepeno dodavati ohlađen puding.

2. fil:

Umutiti 500 g šlaga sa 500 ml hladne mineralne gazirane vode. Dodati 200 ml kisele pavlake i kratko umutiti.

3. Filovanje kora:

Naizmenično filovati sledećim redosledom: kora, 1. fil, pa 2. fil. Poslednju koru i celu tortu sa strane premazati 2. filom. Tortu ostaviti u frižideru do serviranja.

Napomena:

Tortu po želji možete ukasiti rendanom belom čokoladom.