

Sladoled torta sa piškotama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**jogurta
- **400 g**šecera
- **500 g**slatke pavlake
- **16**piškota
- **100 g**cokolade

I još:

- **50 ml**mlijeka
- **1** kesicarum šecera

Priprema

Jogurt umutiti sa šecerom, sve dok se šecer ne istopi. Posebno umutiti slatkou pavlaku i sjediniti sa umucenim jogurtom. Izrendati cokoladu i pomiješati sa smjesom. Kalup obložiti folijom i sipati polovinu smjesi, preko staviti 8 piškota koje prvo potopimo u mlijeko i rum šecer da pre omekšaju. Ponovo stavimo smjesu i na kraju piškote. Staviti u zamrzivac da se stegne. Tortu izvaditi iz kalupa tako da dole budu piškote. Dekorisati cokoladom.

Savet