

Brza torta *Tropikana*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za tortu:

- **2 velike kutije** piškota
- **4 dl.** slatke pavlake
- **200 g** šećera u prahu
- **250 g** mešavina tropskog voća iz konzerve

Priprema

Umutiti pavlaku sa šećerom, piškote potapati u sok od tropskog voća koje ste ocedili. Potopljene piškote redjati na tanjiru, vazi ili u kalupu, kako vam drago. Preko piškota premazati umućenu pavlaku, poredjati ocedjeno i usitnjeno voće, ponovo piškote i tako redom dok ne utrošite materijal. Ukrasite tortu po vašoj želji.

Savet

Ovu tortu pravio je moj sin Dragan za današnji praznik, ja sam gledala, slikala i zapisivala. Evo prenosim recept vama. Nadam se da će vam se dopasti. Srean vam praznik, Sv. Trifun, Sv. Valentin, kako se gde zove, nije važno, nek nam je srean svima.