

Ananas torta (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gpiškota
- **5** dlslatke pavlake
- **200** gmargarina
- **150** gšecera u prahu
- **1**konzerva ananasa
- **150** gmlevenih oraha
- **50** gsuvog groža

Za ukrašavanje:

- **2** dlslatke pavlake
- **2**kivija
- **2** kolutaananasa

Priprema

Penasto umutiti margarin sa prah šecerom, pa umešati mlevene orahe, seckano suvo groždje, izmiksan i ocedjen ananas (da bi se lakše sekla torta i da se ne raspada). Posebno umutiti slatku pavlaku i sjediniti varjacom obe smese. Okruglu tepsiju obložiti aluminijumskom folijom, pa reati po dnu i stranama piškote natopljene u soku od ananasa. Sipati fil, ravnomerne ga rasporediti i preko poredjati preostale piškote. Zamotati folijom i ostaviti u zamrzivacu 24 casa. Izvaditi na tacnu, ukrasiti umucenom slatkom pavlakom i vocem.

Savet

Tortu izvaditi iz zamrzivaa i prebaciti u frižider najmanje 6 sati pre služenja.