

Puter torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **kutije** piškota
- 1,5 (375 g) puter omekšali
- 100 g cokolade
- 200 g prah šecera
- 3 **kesice** vanilin šecera
- 2 **kesice** šlaga
- 1/2 l mleko (za natapanje piškota)
- šarene i cokoladne mrvice
- 200 ml mleka za šlag

Priprema

Šerpu ili vanglu oblažiti celofanom ili folijom.

Piškote natapati kratko u mleko, pa obložiti kalup.

U ciniži izmiksati mekani puter, prah šecer i vanilin šecer.

Istopiti cokoladu, pa dodati u krem. Umutiti šlag sa mlekom, pa dve trecine sipati u krem.

Polako izmešati kašikom, pa sipati preko piškota.

Fil prekriti natopljenim piškotama, prekriti celofanom i staviti u zamrzivac.

Tako cuvati dok torta ne zatreba. Izvaditi 3 sata pre služenja, prevrnuti na tacnu, ukrasiti i uživati u ukusu.

Roendanska torta za moga muža.. Malo vremena i malo sastojaka, a ekstra je.

Savet