

## Išleri torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2 pakovanj**apiskota
- **300 g**Išleri keksa
- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **2 kesice**pudinga od karamele
- **7 dl**mleka
- **200 g**šecera
- **200 g**šlag krema u prahu
- **2 dl**mineralne vode za mucenje šlaga
- **1 cašica**ruma za potapanje piškota
- **250 g**margarina

## Priprema

Nakvasiti piškote u rastvor 3 cl ruma i 2 dl vode. Reati na tacnu po dužini tri, a po širini osam piškota, u zavisnosti od velicine tacne menjati raspored. U 3,5 dl mleka skuvati dva pudinga od cokolade, a u ostalih 3,5 dl mleka skuvati dva pudinga sa ukusom karamela. Dakle, malo mleka odvojiti za ramucivanje pudinga, a ostatak mleka staviti da se kuva zajedno sa 100 gr šecera. U provrilo mleko sipati razmucenu smesu hladnog mleka i pudinga sa ukusima. I tako oba fila. U hladne skuvane pudinge umutiti po polovinu margarina. Na piškote staviti fil od cokolade, zatim redjati Išlere koji se malo natope u razblaženi rum, da bi se lakše poslastica isekla. Na biskvite staviti fil sa ukusom karamele. Tortu ukrasiti umucenim šlagom po želji.

## Savet

Kremasta torta koja se pravi na brzinu. Trebali su mi doi neki gosti pa sam smislila poslasticu bez puno muke, a odlinog ukusa.