

Ananas piškota



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** piškote
- **1 manja konzerva** ananas
- **6 dl** mleka
- **150 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **100 g** bele cokolade
- **125 g** putera
- **4 dl** slatke pavlake

Priprema

U šerpu sipati 4 dl mleka, dodati šecer i vanil-šecer i kuvati dok ne prokljuca. Posebno umutiti preostalo mleko sa pudingom od vanile, pa sipati u ključalo mleko i nastaviti kuvanje neprekidno mešajući dok se puding ne zgusne. U topao puding dodati kockice bele cokolade i mešati dok se ne rastope. Ostaviti da se ohladi. Puter penasto umutiti, dodati u ohlaen puding i izmiksati. Dno i stranice okruglog kalupa za torte obložiti piškotama prethodno potopljenim u sok od ananasa. Preko piškota naneti pola fila od vanile. Preko posuti pola iceenog i iseckanog ananasa. Preko toga pola šlaga od slatke pavlake.

Postupak filovanja ponoviti još jednom. Tortu ukasiti po želji. Tortu ostaviti na hladnom da se stegne najmanje 4 sata.

Savet