

Vocna piškota



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 mala pakovanjapiškota**
- **1 l mleka**
- **3 kesicepuđinga od vanile**
- **3 banane**
- **3-4 breskve**
- **250 ml slatke pavlake**
- **15 kašika šecera**
- **1/3 margarina**

Priprema

Od litre mleka odvojiti malo u duboki tanjur za potapanje piškota. U caši mleka rastvoriti puđing, a ostatak staviti u šerpu, dodati šećer i staviti da se zagreje pa dodati puđing i skuvati ga uz stalno mešanje. Kada je puđing skuvan skloniti sa ringle, dodati margarin i mešati da se margarin otopi, pa ostaviti malo da se prohladi.

Dok se fil od puđinga hlađi piškote potapati u mlako mleko i redjati na tacnu. Prohlađjenu polovinu fila staviti preko piškota pa iseckati banane. Ponovo staviti red piškota, pa naneti drugu polovinu fila i iseckati breskve u kockice pa rasporediti.

Umutite slatkou pavlaku pa njom obložite i ukrasite tortu.

Savet

Umesto slatke pavlake možete koristiti šlag, možda je nekima i lepše, u svakom sluaju nije dugo trajala :)