Biskotino torta

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **100 g**šecera
- **150 g**margarina
- **200 g**nutele
- **500 g**biskotino keksa
- **malo**mleka za umakanje keksa

Priprema

U 200ml mleka rastvoriti puding, a ostatak staviti u šerpu da vri, kad provri skloniti sa vatre dodati šecer i umešati puding mešajuci žicom dok se nezgusne. Pokriti providnom folijom da se nebi uvatila kora i ostaviti da se ohladi. U ohlaen puding dodati razmucen margarin i imešati nutelu da se jednako sjedini.

Biskotino keks (ili piškote) umakati u mlakom mleku i reati na dno obruca, premazati filom pa opet red biskotina i sve tako dok se material ne potroši, oko 4-5 reda ce se dobiti od ove mere.

Tortu ostaviti u frižider da se dobro stegne, najbolje je da prenoci pa onda skinuti obruc.

Savet

Ako nenadjete pravi biskotino keks onda je idealna zamena piskote ili cak mozete koristiti cookies keks!:)