

Torta sa breskvama iz komposta



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gpiškota**
- **500 mlmleka**
- **900 gbreskvi iz komposta**
- **600 mlslatke pavlake**
- **200 gšecera u prahu**
- **2 pudinga od vanile**
- **2 kašikegustina**
- **1 l mleka**
- **125 gmargarina**

Priprema

Iseci breskve na kolutove i ostaviti u cediljki da se procede.

U ciniju istresti slatku pavlaku, dodati 100 g šecera u prahu i mikserati mikserom dok se masa lepo neucvrsti.

U šerpu istresti 1 l mleka i ostaviti da prokljuca u meuvremenu u ciniju zamutiti 2 pudinga od vanile sa 2 supene kašike gustina, 100 g šecera u prahu i 50 ml mleka, kad mleko prokljuca istresti u njega zamucenu smesu od pudinga, mešati neprekidno dok se fino nezgusne, ostaviti da se malo puding prohladi i u njega dodati 125 g margarina i izmiksirati.

Piškote umakati u mleko i reati u okrugao pleh po želji, pa reati red piškota umakanih u mleko, red pudinga od vanile, red breskvi i red slatke pavlake, tako ponavljati postupak sve dok se materijal ne potroši, na kraju

odozgo dekorisati sa breskvama tortu, staviti u frižider preko noci da se fino stegne.

Savet

Lako, a veoma ukusno.