Vocna torta sa jagodama i piškotama

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 veca pakovanja**piškote
- **100 g** pudinga od vanille
- **1 l** mleka
- **1 kesice** vanilin šecera
- **1**margarin
- **8 kašika**šecera
- **5 kašika**šecera u prahu
- **1/2 kg**jagoda
- **150 g**šlaga
- **2 dl**kisele vode
- **1/2 l**soka od naradže

Priprema

Skuvati puding sa šecerom i mlekom i ohladiti. Umutiti margarin sa šecerom u prahu, ohlaenim filom i dodati seckane jagode i vanil šecer. Piškote umakati u sok i reati po obodu kalupa i po dnu. Sipati polovinu fila, reati natopljene piškote, pa drugu polovinu fila. Vrhove piškota iseci i staviti po vrhu. Umutiti šlag i urkastiti po želji.

Savet