

Vocna piškota torta (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Piškote:

- **2 velika pakovanja piškota**
- **1 lsoka od pomoradže**

Fil:

- **900 g pavlake**
- **250 g šecera u prahu**
- **4 dl mleka**
- **3 kesice želatina**
- **400 g šлага**

Dekoracija:

- **300 g šлага**

Voce:

- **300 g višanja**

Priprema

U pleh malo dublji, staviti foliju pa poreati piškote natopiti ih sokom.

Pavlaku i šecer sjediniti.

Ugrevati mleko do tacke kljucanja, dodati u njega razmucen želatin. Skinu ti sa vatre. povremeno mešati dok se ohladi da bude mako.

U mlako mleko dodati šlag mutiti kada se umuti da bude cvrst, dodati pavlaku i šecer koji smo predhodno umutili. Mutiti 1-2 minut dok se umeša.

Zatim staviti malo fila pa red voča pa opet fil pa voće i na kraju fil. Pa onda poreati piškote natopljene sokom. Sacekatи da se stegne 2-3 sata. Zatim prevrnuti na tacnu. Dekorisati...

Savet

Pleh bi trebalo da bude dubok oko 5-6cm. i da je etvrtast. Pažljivo prevrnuti tortu. Torta bude velika ima oko 30 paradi veih.