Torta sa piškotama i malinama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **200 g**margarina
- **300 g**bele šlag kreme
- **300 ml**kisele vode
- **oko 500 g**malina
- **2 velike kutije**piškota
- **po potrebi** mleka za natapanje piškota
- **150 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Prah za puding izmešati sa šecerom i vanilicom, dodati malo od litre mleka i sjediniti da nema grudvica. Ostatak mleka uliti u šerpu i staviti da se zagreva. Pre nego što provri, uliti razbijen prah za puding i skuvati, pa skloniti da se ohladi. U posebnoj ciniji umutiti penasto margarin sa šecerom u prahu, pa postepeno dodavati mlak puding i sjediniti. U drugoj ciniji umutiti šlag kremu sa kiselom vodom. Mleko za natapanje piškota vrlo malo zagrejati. Preko malina posuti kašiku griza, ako su odmrznute, da upije sok (višak soka naravno prvo ocediti). Piškote brzo provuci kroz mleko i reati na tacnu, 5x3. Preko njih naneti trecinu vanil fila, preko njega poreati trecinu malina, a preko njih staviti cetvrtinu šlag kreme. Postupak ponoviti još dva puta. Na kraju ce ostati višak šlag kreme, koji se iskoristi za premazivanje cele tortu. Staviti tortu u frižider da prenoci.

Savet