Ines torta

Sastojci

Potrebno je:

- 4 kutije piškota
- 1 rolat (po želji)
- 250 g pudinga od vanile
- 500 g šecera
- 500 ml slatke pavlake
- 100 g cokolade za kuvanje
- 500 g margarina
- 300 g šlag krema (beli)

Priprema

Skuvati puding i šecer u 1,5 l mleka i ohladiti, pa pomešati sa vec umucenim margarinom. Ulupati slatku pavlaku i narendati cokoladu.

Poredjati red piškota potopljene u mleko, staviti deo žutog fila, preko deo slatke pavlake, iseci rolat na kolutove i naredjati, pa preko žut fil, pa slatku pavlaku, odozgo ponovo piškote.

Ukrasiti šlagom.

Torta je veoma ukusna, nije zahtevna i ne oduzima puno vremena, nije previše slatka. To je moj poklon cerci za 7 rodjendan.