

## **Vocna torta sa piškotama (2)**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 velika pakovanja piškota
- 5 žumanca
- 5 kašika brašna
- 6 kašika šecera
- 1/2 l mleka
- 1 margarin
- 1 vanilin šecer
- 250 g želete bombona
- 1 kg banana
- 1 kutija ananasa
- 2 šлага

### **Priprema**

Od 1/2 l mleka, malo oduzeti, da bi se umutila žumanca, šecer i brašno. Ostalu kolicinu mleka staviti da prokuva. Ovu smesu dodati kuvanom mleku i dobro mešati da ne zagori. Masa mora biti kompaktna, gusta.

Kada je gotovo ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa 1 kašikom šecera u prahu. Zatim sjediniti margarin sa pudingom, dodati anans, i želete bombone.

Piškote potopiti u sok od ananasa i reati na poslužavnik, pa banane isecene pa fil, i još jednom piškote, banane, fil. Odozgo šlag.