

Lagana letnja torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** Ivode
- **1 kg**jabuka (ocišcenih)
- **200 g**šecera
- **100 g**vanila pudinga
- **100 g**crne cokolade
- **100 g**šлага
- **2 dl**mineralne vode
- **300 g**keks piškota

Priprema

Za fil: Ociscene jabuke dobro skuvati (na kasu) sa šecerom i zakuvati puding razmucen sa vodom plus 2-3 kašike šecera.

Poreati na dno polovinu piškota u okrugli kalup i preliti sa filom a preko fila staviti drugu polovinu piškota. Ostaviti da se ohladi.

Preliti rastopljenom cokoladom, pokriti šlagom i dekorisati po ukusu. Zatim, staviti u frižider da se hlađi. Prijatno!

Savet