

Ananas torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** ananasa
- **500 g** slatke pavlake
- **4 pakovanj**a piškota
- **1** **čaš**a kisele pavlake
- **150 g** prah šećera

Priprema

Ananas ako je u komadicima još malo isitnimo, sok ostavimo iz konzerve za utapanje piškota. Slatku pavlaku umutimo sa šećerom u prahu. Na kraju dodamo kiselu pavlaku mešajući kašikom. Ubacimo ananas u fil i filujemo red piškota umocene u sok pa ful pa red piškota i na kraju filom premažemo celu tortu. Ko voli od gore neka pospe malo mlevenog lesnika, oraha ili čokolade.

Savet

kupujte isključivo imlekovu slatku pavlaku ili dukatovu jer one su nekako mlekaste i nisu brasnaste i suve. Torta je jako ukusna brzo se priprema za sve prilike je a i zdrava je može i sa drugim voćem poput visanja, malina ko kako voli.