

Sladoled torta sa piškotama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** ljogurta
- **400 g**šecera
- **500 g**slatke pavlake
- **16**piškota
- **100 g**cokolade

I još:

- **50 ml**mlijeka
- **1 kesica**rum šecera

Priprema

Jogurt umutiti sa šećerom, sve dok se šećer ne istopi. Posebno umutiti slatku pavlaku i sjediniti sa umućenim jogurtom. Izrendati čokoladu i pomiješati sa smjesom. Kalup obložiti folijom i sipati polovinu smjese, preko staviti 8 piškota koje prvo potopimo u mlijeko i rum šećer da pre omekšaju. Ponovo stavimo smjesu i na kraju piškote. Staviti u zamrzivac da se stegne. Tortu izvaditi iz kalupa tako da dole budu piškote. Dekorirati čokoladom.

Savet