

Amarova torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

za koru:

- **1 kutija (duplo pakovanje)**piškota
- **malomleka**
- **maloruma**

Za krem:

- **700 ml**mleka
- **6 kašika**šecera
- **150 g**margarina
- **1**vanil-šecer
- **2**pudinga od jagode
- **1 kašika**šecera u prahu

Dekoracija:

- **1**šlag

Priprema

Piškote umakati u toplo mleko kome je dodato malo ruma, pa reati po dnu i obodu kalupa. Puding skuvati uobicajeno u 700 ml mleka i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti sa kašikom šecera u prahu, pa sjediniti sa pudingom.

Nafilovati tortu, umutiti šlag, pa premazati preko fila. Ukrasiti po želji.

Savet

Torta je pod drugim nazivom, ali se u originalnoj izvedbi nije dopala mom sestricu, Amaru, pa smo je malo prilagodili njegovom ukusu, a i nama se dopala ova laganija verzija, i tako je postala, Amarova torta....