

Dadina torta sa ananasom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mljevene plazme
- **200 g** šecera u prahu
- **1** šoljaulja
- **1** šoljamlijeka
- **1 kašicica** cimeta

Za fil:

- **4 dl** mlijeka
- **2 kesice** pudinga od vanilije
- **100 g** kristal šecera
- **1 konzerva** sjeckanog ananasa
- **250 g** margarina

I još:

- **250 ml** slatke pavlake

Priprema

Sjediniti sve sastojke za koru. Preraditi kašikom i formirati željeni oblik. Ostaviti u frižider dok traje priprema fila.

U mlijeku skuhati puding od vanilije sa šećerom. Preraditi srednje omekšao margarin i u njega dodati ohlaen puding i ocjeen anasas. Sve zajedno lagano promješati kašikom i staviti preko kore.

Izmutiti slatku pavlaku i dekorisati tortu. Može se posuti sa malo cimeta.

Savet