

Torta sa crno-belim piškotama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za fil I:

- **400 ml** Moja Kravica mleka
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **4 kašike** šecera
- **50 g** margarina ili putera
- **300 g** piškota

Za fil II:

- **2 kesice** šlag krema
- **2 kesice** kapucina-ukus cokolade
- **1 kašika** kakaoa
- **300 ml** mleka

Priprema

Fil I: Razmutiti puding u 100 ml mleka i 4 kašike šecera, a ostalo mleko 300 ml staviti da vri. Zatim u mlazu polako sipati razmuceni puding i kuvati dok se ne zgusne. U vruć puding staviti puter i brzo mešati dok se sve lepo ne sjedini.

Fil II: Staviti šlag u ciniju za mucenje, pa dodati kapucino (u prahu) i kakao, zatim polako dodavati mleko i mutiti dok šlag ne bude umucen.

Režati: 8 piškote koje smo provlacili kroz mleko pa fil I, pa fil II, pa 6 piškota režati preko prvog reda, ali za

jednu piškotu manje, pa fil I, fil II, pa 4 piškote, pa fil I, fil II, pa 2 piškote i fil I.

Sa filom II prefilovati celu tortu, koja je u obliku trougla.

Tortu ukrasiti po želji.

Ostaviti da odstoji oko 2 sata i može odmah da se sece.

Savet

Torta je veoma brza. Ja sam koristila piškote sa dve boje, crno bele su, a mogu i obi?ne postupak je isti.