

Ananas torta (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g piškota
- **5** dl slatke pavlake
- **200** g margarina
- **150** g šećera u prahu
- **1** konzerva ananasa
- **150** g mlevenih oraha
- **50** g suvog grožđa

Za ukrašavanje:

- **2** dl slatke pavlake
- **2** kivija
- **2** koluta ananasa

Priprema

Penasto umutiti margarin sa prah šećerom, pa umešati mlevene orahe, seckano suvo grožđe, izmiksati i ocedjen ananas (da bi se lakše sekla torta i da se ne raspada). Posebno umutiti slatku pavlaku i sjediniti varjacom obe smese. Okruglu tepsiju obložiti aluminijumskom folijom, pa režati po dnu i stranama piškote natopljene u soku od ananasa. Sipati fil, ravnomerno ga rasporediti i preko poredjati preostale piškote. Zamotati folijom i ostaviti u zamrzivacu 24 casa. Izvaditi na tacnu, ukrasiti umucenom slatkom pavlakom i vocem.

Savet

Tortu izvaditi iz zamrzivača i prebaciti u frižider najmanje 6 sati pre služenja.