

Kolac-torta sa šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vece pakovanje** piškota
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **600 ml** vode
- **300 g** šecera
- **400-500 g** šljiva
- **250 ml** slatke pavlake

I još:

- malo gaziranog soka od narandže
- za umakanje piškota

Priprema

Piškote natopiti u sok pa ih poreati u kalup.

Puding razmutiti sa malo vode. U ostatak vode dodati šecer pa staviti da se kuva. Kad provri, dodati šljive (prethodno oprane i isecene na pola). Kuvati kratko - dok provri, pa ukuvati puding. Fil ostaviti da se ohladi, pa ga premazati preko piškota.

Umutiti slatku pavlaku, pa je premazati preko fila od šljiva...

