

# **Piškota torta sa malinama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4 pakovanjapiškota (420 g)**
- **600 g malina (koristim zamrznute)**
- **300 g šecera**
- **1 l vode**
- **450 g šlag krema u prahu**
- **1 kesicakremfiksa**
- **100 g napolitanki sa lešnikom**

### **Za ukrašavanje:**

- **100 g šlag krema u prahu**
- **1,5 dl gazirane vode**

## **Priprema**

U posudu staviti maline, šecer i vodu. Kuvati od kad provri 10 minuta. Ocediti maline od tecnosti i ohladiti. U šlag staviti kremfiks dodati 4,5 dl hladnog oceenog soka od malina i umutiti da bude cvrst, dodati oceene maline od soka i sve dobro umutiti da bude penasto. Napolitanke samleti.

U kalup sa obrucem precnika 25 cm, po dnu i okolo reati piškote potapane u sok od malina (sok oceen od kuvanih malina). Kremu podeliti na 3 dela. Na piškote staviti 1 deo kreme, pa posuti sa 1/2 mlevenih napolitanki, pa 2 deo kreme, 2/2 mlevenih napolitanki i 3 deo kreme. Piškote koje su poreane uz rub kalupa i koje ostanu iznad kreme presaviti na kremu i poreati još piškota da se prekrije krema.

Ostaviti da se dobro ohladi pa ukrasiti sa umucenim šlagom.

### **Savet**

Umesto malina možemo koristiti i ostalo voe kao višnje, jagode, crvene ribizle, borovnice...