

Piškota torta sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 pakovanj**apiškota (420 g)
- **600 g**malina (koristim zamrznute)
- **300 g**šecera
- **1 l**vode
- **450 g**šlag krema u prahu
- **1 kesica**kremfiksa
- **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 oce?enog soka od malina i umutiti da bude cvrsto, dodati oce?ene maline od soka i sve dobro umutiti da bude penasto. Napolitanke samleti.

U kalup sa obrucem precnika 25 cm, po dnu i okolo re?ati piškote potapane u sok od malina (sok oce?en 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 pore?ane uz rub kalupa i koje ostanu iznad kreme presaviti na kremu i pore?ati još piškota da se prekrije krema.

Ostaviti da se dobro ohladi pa ukrasiti sa umucenim šlagom.

Savet

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