

Vocna torta sa piškotama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **840 g (4 velike kutije)**piškota
- **3 kantice (3x700 ml)**kisele pavlake
- **15 kašika**prah šecera
- **900 g**voca
- **200 g**šlaga
- **200 ml**mleka ili vode

I još:

- mleko (za umakanje piškota)

Priprema

Piškote podeliti na tri reda, za tri reda. Poreati prvi red piškota (njih ne natapati u mleko). Jednu kanticu kisele pavlake izruciti u ciniju, dodati 5 kašika prah šecera i blago kašikom izmešati. Preko piškota staviti 1/2 pavlake, 300 g voca i drugu polovinu pavlake. Za drugi red piškota: Piškote brzo provuci kroz mleko, da se ne natope mnogo. Ponoviti isti postupak sa pavlakom, šecerom i vocem. Treci red: Piškote natapati mlekom i ponoviti isti postupak sa pavlakom, šecerom i vocem. Umutiti šlag sa mlekom ili vodom i premazati tortu.

Staviti tortu u frižider da se ohladi i stegne. Posle nekoliko sati možete poslužiti. Uživajte u ukusu!

Savet

Voe možete staviti po želji, jednu vrstu ili više. Ja sam sada stavila po 300 g jagoda, višanja i banana. Vrlo esto pravim samo sa jagodama ili samo sa marelama.