

Piškota torta sa malinama



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500+300 g**prah šlag krema od vanile
- **1 l**mleka
- **750 g**kisele pavlake
- **200 g**prah šecera
- **3 kesice**vanilin šecera
- **300 g**mlevnog plazma keksa
- **81 komad (3x27)**piškota
- **500 g**malina zamrznutih
- **1** očen sok od malina
- **3 kašike**kakao praha
- **200 g**keksa petit-ber
- **1 bocica**ekstrakta od malina

Priprema

Šlag krem umutite posebno u 2 posude jedan za filovanje i jedan za ukrašavanje. U šlag krem za fil dodajte kiselu pavlaku pomešanu sa prah šecerom i vanilom. Masu od šlag krema i kisele pavlake podelite na 3 dela.

U jedan deo stavite mlevenu plazmu i dobro sjedinite.

U drugi deo dodajte kakao prah i izlomljen keks petit ber. U treci deo ubacite oceene maline i malo ekstrakta od maline da pojaca ukus i boju fila.

Na pravougaonu tacnu stavite prvi red piškota prethodno umocene u sok od malina.

Preko stavite prvi fil sa plazma keksom. Složite drugi red piškota, umocene u sok od malina.

Stavite drugi fil od kakao praha i izlomljenog keksa.

Stavite i treci red piškota pokvašen sokom od malina i dodatno poprskan ekstraktom od malina. Stavite i treci fil sa malinama.

Namažite tortu i sa strane jer ce ovaj fil biti i podloga pre ukrašavanja.

Tortu ukrasite šlag kremom koji ste posebno umutili za ukrašavnje. Ostavite u frižider do sutradan da se stegne, ohladi i svi sastojci povežu.

Služiti secenu na parcice. Prijatno!

Savet