

## Vocna piškota



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **3 mala pakovanj**apiškota
- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **3** banane
- **3-4**breskve
- **250 ml**slatke pavlake
- **15 kašika**šecera
- **1/3**margarina

## Priprema

Od litre mleka odvojiti malo u duboki tanjir za potapanje piškota. U caši mleka rastvoriti puding, a ostatak staviti u šerpu, dodati šećer i staviti da se zagreje pa dodati puding i skuvati ga uz stalno mešanje. Kada je puding skuvan skloniti sa ringle, dodati margarin i mešati da se margarin otopi, pa ostaviti malo da se prohladi.

Dok se fil od pudinga hladi piškote potapati u mlako mleko i redjati na tacnu. Prohladjenu polovinu fila staviti preko piškota pa iseckati banane. Ponovo staviti red piškota, pa naneti drugu polovinu fila i iseckati breskve u kockice pa rasporediti.

Umutite slatku pavlaku pa njom obložite i ukasite tortu.

## Savet

Umesto slatke pavlake možete koristiti šlag, možda je nekima i lepše, u svakom slu?aju nije dugo trajala :)