

Vocna piškota torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 40** piškota
- **300 g** malina ili jagoda
- **3** banane
- **malolimunovog** soka
- **1** želatin
- **50 ml** vode
- **300 ml** slatke pavlake
- **2 kesice** vanil šećera
- **200 g** šećera
- **malomleka** za umakanje piškota

Priprema

Želatin prelijte sa 4 kašike vode i ostavite da nabubri. Maline ili jagode ocistite, operite i izgnjecite viljuškom u pire. Isto uradite i sa bananama, pa ih poprskajte sa sokom od pola limuna, da ne bi pocrnele.

Slatku pavlaku umutite po uputstvu. Sirup: Na tihoj vatri istopite šećer i vodu i kuvajte 2-3 minuta. Sklonite sa vatre i ostavite 3 minuta da se prohladi, pa mu dodajte nabubreli želatin. Promešajte, pa dodajte pire od jagoda (ili malina) i 2/3 umucene slatke pavlake. Ostatak slatke pavlake dodajte u pire od banana.

Kalup obložite sa rastegljivom folijom i u njega re?ajte piškote, koje ste pre toga umocili u mleko.

U udubljenje od piškota stavljajte naizmenicno krem od jagoda (ili malina) i krem od banana i zatvorite odozgo

sa piškotama.

Šarlotu držite u frižideru 3-4h i još 10 minuta u zamrzivacu, pa izrucite na tacnu. Pospite je sa vanil šećerom i ukasite jagodama (ili malinama) i listicima banane.

Savet