

?ovani torta



Sastojci

Potrebno je:

- 6 pakovanja piškota
- 1/2 l mleka
- 2 kesice lešnik karamela ili 200 g
- 2 margarina
- 400 g šećera u prahu
- 4 kisele pavlake
- 600 g mlevene plazme
- šlag

Priprema

Lešnik karamele staviti u šepuru, prelići sa mlekom i staviti na laganu vatru da se polako rastope.

Za to vreme umutiti fil, redosledom kako je navedeno u neophodnim sastojcima, dakle margarin umutiti penasto, dodati šećer u prahu, lepo sjediniti, zatim pavlaka čaša po čaša i na kraju u sve to dodati mlevenu plazmu i lepo umutiti.

Piškote potapati u mleko sa karamelom i redjati kao koru. U jednu koru idu dva pakovanja piškota, preko toga premazati pripremljeni fil. Ponoviti postupak sa piškotama i filom još dva puta i premazati celu tortu filom odozgo i sa strane.

Tortu je potrebno napraviti najmanje dva dana pre služenja.

Na kraju tortu premazati šlagom ili bazom, po želji se može prošarati otopljenom cokoladom. PRIJATNO!