

Torta sa malinama i bijelom cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** piškota
- **1** puding burbon vanilija
- **2 kesice** šlag pjene vanilija
- **400 ml** mlijeka
- **500 g** malina
- **500 ml** slatke pavlake
- **1** bijele čokolade sa okusom kapucina

Priprema

Piškote namočiti u razmucenu nes kafu sa mlijekom. Poreati u kalup. U 500ml slatke pavlake skuhati jedan puding. U vruće dodati čokoladu. Ostaviti da se ohladi.

Kada se ohladi umutiti fil. Umutiti dvije kešike šlag kreme sa 400ml mlijeka. Reati piškote - fil - maline - šlag - piškote - šlag i ukasiti malinama.

Savet

Brzo a ukusno!