

Vocna piškota torta



Sastojci

Potrebno je:

- duplo pakovanje piškota (400 g)

Fil:

- 2 vocna jogurta od kajsije po 0,33 ml
- 1 kisela pavlaka 20 % m.m.
- 300 g šećera +3 kašike
- 1 kg bresaka (nektarina)
- 200 g šlaga

Priprema

Polovinu piškota složiti u plehu, kao prvi red, a drugu polovinu piškota složiti unakrst prvom redu piškota.

Za fil: Izmutiti sa zicom jogurt, kiselu pavlaku i 300 g šećera, pa preliti preko složenih piškota i ostaviti na 2 h u frižider, da piškote upiju fil.

Breskve oprati, ocistiti od koštice, iseckati na sitne kockice i složiti preko preliveanih piškota. Sa 3 kašike šećera, posuti poslagane breskve.

Posebno umutiti šlag, pa ga premazati preko breskvi. Najbolje je kolac ostaviti preko noci, da odstoji u frižideru, da piškote lepo upiju fil.

Nakon toga, kolac iseci na kocke i uživati.