

Torta od piškota (bez živih jaja)



Sastojci

Potrebno je:

- 2 velika pakovanja piškota
- 150 ml mleka
- 250 ml slatke pavlake
- 2 krem šlaga od cokolade
- 1 kremfiks
- cokolada (Milka noissete ili neka druga)
- 1 krem šlag od vanile

Priprema

Dublji sud ili šerpu obložiti folijom ili celofdnom, pa redjati piškote, prethodno kratko potopljene u mleku. Redjati po dnu i po zidovima, kao tarabice. Dodati fil.

Fil: U posudu za mucenje sipati slatku pavlaku, 2 krem šlaga od cokolade i kremfiks. Kratko mutiti pa dodavati mleko (150 ml), mutiti dok se ne zgusne. Ako je previše gusto, dodati još malo mleka.

U fil dodati otopljenu cokoladu, pa još malo mutiti. Kada se sipa fil u šerpu sa piškotama, po vrhu poredjati preostale piškote.

Poklopiti pa ostaviti u frižideru, da odstoji preko noci ili bar 6 h. Okrenuti tortu na tacnu, pa ukrasiti šlag kremom od vanile. Prijatno!