

Vocna piškota torta (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Piškote:

- **2 velika pakovanj**apiškota
- **1** Isoka od pomoradže

Fil:

- **900** gpavlake
- **250** gšecera u prahu
- **4** dl mleka
- **3** kesiceželatina
- **400** gšlaga

Dekoracija:

- **300** gšlaga

Voce:

- **300** gvišanja

Priprema

U pleh malo dublji, staviti foliju pa pore?ati piškote natopiti ih sokom.

Pavlaku i šećer sjediniti.

Ugrejati mleko do tace kljucanja, dodati u njega razmucen želatin. Skinu ti sa vatre. povremeno mešati dok se ohladi da bude mako.

U mlako mleko dodati šlag mutiti kada se umuti da bude cvrsto, dodati pavlaku i šećer koji smo predhodno umutili. Mutiti 1-2 minut dok se umeša.

Zatim staviti malo fila pa red voca pa opet fil pa voce i na kraju fil. Pa onda pore?ati piškote natopljene sokom. Sacekati da se stegne 2-3 sata. Zatim prevrnuti na tacnu. Dekorirati...

Savet

Pleh bi trebalo da bude dubok oko 5-6cm. i da je ?etvrtast. Pažljivo prevrnuti tortu. Torta bude velika ima oko 30 par?adi ve?ih.