

## **Piškota torta**



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kutije od po 105 gpiškota**
- **900 ml mleka**
- **11 kašika šecera**
- **12 kašikabrašna**
- **250g margarina**
- **100 g cokolade**
- **3 kesice šlagi**
- kisela voda

### **Priprema**

U šerpu sipati 500ml mleka i 4 kašike šecera da se kuva da provri. U ciniju žicom za mucenje rastvoriti brašno sa 100 ml mleka. U povrelo mleko sipati rastvoreno brašno i mešati dok se ne dobije krem. Gotov krem skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. U posudu umutiti margarin sa 7 kašika šecera, dodati ohlaen krem i dobro umutiti. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu cokoladu i izmešati. Piškote umakati u prohlaeno mleko i reati na tacnu za tortu. Piškote premazati belim filom, staviti natopljene piškote i premazati cokoladnim filom. Tortu premazati umucenim šlagom i ukrasiti po želji. Ostaviti u frižider do sutra dan kako bi omekšale piškote.

### **Savet**