

## *Torta sa piškotama i malinama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** l mleka
- **10** kašika šećera
- **4** kesice pudinga od vanile
- **200** g margarina
- **300** g bele šlag kreme
- **300** ml kisele vode
- **oko 500** g malina
- **2** velike kutije piškota
- **po potrebi** mleka za natapanje piškota
- **150** g šećera u prahu
- **1** kesica vanilin šećera

### **Priprema**

Prah za puding izmešati sa šećerom i vanilicom, dodati malo od litre mleka i sjediniti da nema grudvica. Ostatak mleka uliti u šerpu i staviti da se zagreva. Pre nego što provri, uliti razbijen prah za puding i skuvati, pa skloniti da se ohladi. U posebnoj činiji umutiti penasto margarin sa šećerom u prahu, pa postepeno dodavati mlak puding i sjediniti. U drugoj činiji umutiti šlag kremu sa kiselom vodom. Mleko za natapanje piškota vrlo malo zagrejati. Preko malina posuti kašiku griza, ako su odmrznute, da upije sok (višak soka naravno prvo ocediti). Piškote brzo provuci kroz mleko i reži na tacnu, 5x3. Preko njih naneti trećinu vanil fila, preko njega poreži trećinu malina, a preko njih staviti četvrtinu šlag kreme. Postupak ponoviti još dva puta. Na kraju će ostati višak šlag kreme, koji se iskoristi za premazivanje cele torte. Staviti tortu u frižider da prenoci.

**Savet**