

## Ananas torta (6)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **6 pakovanj** piškote
- **4 kesice** pudinga vanila
- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **2 l** mleka
- **1 bocica** ekstraktaruma
- **850 g** ananasa
- šlag

### Priprema

Umutiti 4 kesice pudinga od vanile u 1 l mleka. Ostaviti da se ohladi. U tu smesu dodati prethodno pomešan otopljen margarin i 250 g šećera u prahu. U posebnu posudu pomesati 1 l mleka, bocicu ruma i sav sok iz konzerve ananasa. U tu posudu umakati piškote (3 pakovanja) i reati na poslužavnik ili tanjir gde će biti torta. Na red piškota sipati polovinu fila i posuti ananasom i po želji bananom. Zatim ponoviti postupak. Umutiti šlag i premazati tortu.

### Savet

Najbolje je tortu ostaviti preko noći u zamrzivaču, i izvaditi je sat vremena pre služenja. Torta tada dobija svoj pravi šmek. Možda i najstariji recept ove torte, svakako jedna od najukusnijih torti koje sam probao. Recept je od dedine strine i koliko ja znam potječe iz Austro-Ugarske i star je preko 100 godina.