

## *Piramida sa malinama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **210** g piškota
- **600** ml mleka
- **2** kesice pudinga od vanile
- **100** g šecera
- **300** g malina
- **200** g šlaga
- **200** g margarina
- **100** ml mleka

### **Priprema**

Staviti 500 ml mleka u šerpu zajedno sa šecerom, a u preostalih 100 ml mleka razmutiti puding.

Kada mleko provri ukuvati puding pa ostaviti da se ohladi.

Piškote umakati na kratko u hladno mleko pa poredjati na tacnu. Ohla?en fil sjediniti sa margarinom.

Namazati fil preko piškota pa preko njega rasporediti maline.

100 g šlaga umutiti sa 100 ml vode pa dodati 100 g malina i mutiti da se maline lepo sjedine u šlag. Namazati taj šlag od malina preko malina.

Zatim pore?ati još jedan red piškota, pa preko njih staviti žuti fil pa opet maline preko fila. Na kraju pore?ati jedan red piškota, pore?ati preko njih maline i celu torticu premazati umucenim šlagom (preostalih 100 g umutiti).

Torticu dekorisati po želji.

## **Savet**