

Uskršnja vocna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gplazma keksa
- **210** gpiškota
- **1** l mleka
- **3** kesice puding vanila
- **2** kašike gustina
- **150** gšecera
- **1** manjakonzerva ananasa
- **3** komada banane
- **200** gšlaga
- **250** gputera ili margarina

Priprema

Staviti 900 ml mleka sa šecerom da se kuva. U preostalo mleko razmutiti prašak za puding i gustin. Ukuvati u mleko kada mleko pocne da vri. Ostaviti da se ohladi. Puter ili margarin dobro izmutiti.

Kada se fil ohladi sjediniti fil i puter.

Otvoriti konzervu ananasa i procediti. Sacuvati sok. Plazma keks na kratko potopiti u sok od anansa pa poredjati na tacnu. Preko njega rasporediti polovinu pripremljenog fila, a preko fila rasporediti iseckan ananas. Sada drugi red napraviti od piškota koje isto treba na kratko umociti u sok od ananasa.

Preko piškota rasporediti ostatak fila, a preko fila iseckane banane.

Izmutiti šlag pa njime obložiti celu tortu i ukrasiti po želji.

Savet