

Uskršnja vocna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **300 g**plazma keksa
- **210 g**piškota
- **1 l**mleka
- **3** kesicepuđing vanila
- **2** kašikegustina
- **150 g**šecera
- **1** manjakonzerva ananasa
- **3** komadabanane
- **200 g**šlagu
- **250 g**putera ili margarina

Priprema

Staviti 900 ml mleka sa šecerom da se kuva. U preostalo mleko razmutiti prašak za puđing 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