

## *Torta sa piskotama*



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **1 pakovanje** piškota
- **malomleka** za umakanje
- Fil:
- 2 pudinga od vanile
- **6 kašika** šecera
- 1 l vode
- **250 ml** slatke pavlake
- Glazura:
- 2 šlaga
- **malomleka**
- **1 pakovanje** jafe

### **Priprema**

Fil: 800 ml mleka staviti da uzavri i ododati šecer, u 200 ml mleka dodati pudinge i promiješati sipati u provriveno mleko i miješati dok se zgusne zatim skloniti sa šporeta da se ohladi, ubutati pavlaku za kuhanje i pomiješati sa pudingom i sjediniti.

Piškote umakati u mleko i re?ati koru zatim preko staviti fil.

Glazura: Šlag ubutati sa mlekom i staviti preko fila, dekorisati tortu sa jafom.

**Savet**

Prijatno