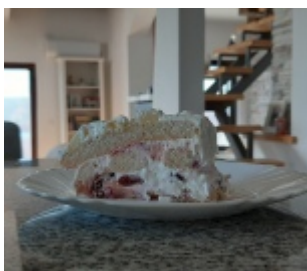


Vocna torta sa piškotama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 kutije ili 6 pakovanja piškota
- 450 gpavlake kisele
- 500 gšlaga
- 4-5 kašikašecera
- po željijagoda
- po željivišanja
- po željiaanana
- 350 mlmleka
- po potrebisoka

Priprema

Pomešati šećer i pavlaku (kantica pavlake promešati kašikom). Umutiti šlag po receptu, staviti malo manje mleka nego što je po receptu kako bi bilo gušće.

Pavlaku dodati u umućeni šlag i promešati kašikom.

Piškote umakati u sok (iskoristiti sok od ananasa) i poredjati u pleh.

Premazati piškote filom, i poreći višnje.

Premazati filom višnje i poreati piškote, ali sada u drugom smeru. Ako su prvo poreane vertikalno onda horizontalno i obrnuto.

Ponoviti postupak, ali sada dodati jagode i premazati ih filom.

Poreati piškote ponove u suprotnom smeru od prethodnog, ali ih okrenuti i naopacke. Premazati filom i posuti ananasom. Premazati filom ananas i celu tortu. Staviti u frižider da se stegne. Napomena: Kada nestane soka od ananasa iz konzerve umakati piškote u bilo koji drugi sok.

Savet

Iskoristite sok od ananasa kako bi umakali piškote.