

Brza torta od malina



Sastojci

Potrebno je:

- 3 kutije piškota
- 300 g smrznutih ili svežih malina
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 1/2 l mleka (skuvati sa 50 g gustina)
- 1 l slatke pavlake

Priprema

Fil: Dobro izmiksati margarin sa šecerom i to dodavati kašiku po kašiku, hladne smese mleka i gustina. Na kraju dodati maline. Sve sjediniti lagano mesajuci.

Potom umacite piškote u sok od malina ili bilo koji drugi sok.

Reajte na tacnu, uglavnom radim cetvrtast oblik.

Od gore staviti fil maline, pa slatkou pavlaku....,pa opet redjati piškote.

Od gore ukrasiti slatkou pavlakom.