

Brza torta od malina



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

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

Re?ajte na tacnu, uglavnom radim četvrtast oblik.

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

Od gore ukasiti slatkom pavlakom.