

Lagana letnja torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l vode
- **1 kg** jabuka (ocišćenih)
- **200 g** šecera
- **100 g** vanila pudinga
- **100 g** crne čokolade
- **100 g** šlaga
- **2 dl** mineralne vode
- **300 g** keks piškota

Priprema

Za fil: Ociscene jabuke dobro skuvati (na kasu) sa šecerom i zakuvati puding razmucen sa vodom plus 2-3 kašike šecera.

Poreati na dno polovinu piškota u okrugli kalup i preliti sa filom a preko fila staviti drugu polovinu piškota. Ostaviti da se ohladi.

Preliti rastopljenom cokoladom, pokriti šlagom i dekorisati po ukusu. Zatim, staviti u frižider da se hladi.
Prijatno!

Savet