

Roendanska torta sa ananasom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šlag krema
- **1 veka konzerva**ananas
- **500 g**piškota
- **150 g**plazme
- **300 ml**mleka

Priprema

Umutiti šlag sa mlekom.

U odgovarajući tanjir umakati piškote u sok od ananasa i reati prvi sloj.

Šlag pomešati sa iseckanim ananasom i namazati tim filom prvi red piškota. Zatim ide još jedan takav red piškota i još jedan takav fil.

Zatim sledi red plazme takoe umakane u sok od ananasa.

I na kraju još jedan fil od ananasa i šlaga.

Ovako filovanu tortu ostaviti u frižideru da se lepo stegne.

Savet

Moj savet je da se torta spremi dan ranije. Prijatno.