

## ***Roendanska torta sa ananasom***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** šlag krema
- **1 veca konzerva ananasa**
- **500 g** piškota
- **150 g** plazme
- **300 ml** mleka

### **Priprema**

Umutiti šlag sa mlekom.

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

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

Zatim sledi red plazme takođe umakane u sok od ananasa.

I na kraju još jedan fil od ananasa i šлага.

Ovako filovanu tortu ostaviti u frižideru da se lepo stegne.

## **Savet**

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