

Piškota torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **48**piškota
- **2 dl**mleka za natapanje

Fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **4**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **5 kašika**belog eurokrema
- **5 kašika**crnog eurokrema
- **60 g (1kesica)**coko-plazme
- **100 g**lešnik napolitanki
- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Sa 1 dl mleka razmutiti puding, a ostatak mleka staviti da provri sa šecerom. U vrijuce mleko skuvati puding. Kad se ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom, pa fil podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati beli, a u drugi braon eurokrem. U deo sa belim eurokremom dodati izmrvljene napolitanke, a u deo sa braon eurokremom dodati izmrvljenu coko-plazmu. Posebno umutiti slatku pavlaku.

Savet

Redjati: Prvi red od 24 piškota umoenih na kratko u mleko, fil sa braon eurokremom, pa pola slatke pavlake. Zatim složiti drugi red od 24 piškota umoenih na kratko u mleko, pa fil sa belim eurokremom. Celu tortu premazati sa ostatkom slatke pavlake, pa ukasiti npr. sa šarenim bombonicama.