

# **Torta od piškota**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 kutije piškota
- 1 kg kompota od kajsija ili bresaka
- 250 g butera
- 300 g šecera
- 5 jaja
- 250 g samlevenih oraha
- 250 g šecera u prahu

## **Priprema**

Iz kompota odvojiti voce od soka, pa sa voca skinuti kožice i viljuškom izgnjeciti.

Reati na tacnu piškote prethodno umocene u sok od kompota, tako da se od jedne kutije piškota složi jedan red.

Nadev: 250 g butera umutiti sa 250 g šecera u prahu, dodavati jedno po jedno žumance, pa i dalje mutiti. Dodati 250 g samlevenih oraha i izgnjeceno voce iz kompota. Premazati preko prvog dela, poreati drugi red piškota i ponovo premazati, pa prekriti trecim redom. Odozgo tortu premazati snegom od belanaca.

Sneg: 300 g šecera u kristalu ušpinovati kao za slatko. Ulupati 5 belanaca u cvrst sneg, pa u njih polako sipati ušpinovan šecer. Mutiti sve dok se masa ne ohladi, pa ovim snegom ukrasiti tortu.