

Vocna torta sa jagodama i piškotama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 veka **pakovanj**apiškote
- 100 g pudinga od vanille
- 1 l mleka
- 1 **kesice** vanilin šecera
- 1margarin
- 8 **kašika**šecera
- 5 **kašika**šecera u prahu
- 1/2 **kg**jagoda
- 150 **g**šlaga
- 2 **dl**kisele vode
- 1/2 **lsoka** od naradže

Priprema

Skuvati puding sa šećerom i mlekom i ohladiti. Umutiti margarin sa šećerom u prahu, ohlaenim filom i dodati seckane jagode i vanil šecer. Piškote umakati u sok i reati po obodu kalupa i po dnu. Sipati polovinu fila, reati natopljene piškote, pa drugu polovinu fila. Vrhove piškota iseci i staviti po vrhu. Umutiti šlag i urkastiti po želji.

Savet