

## Pineapple pleasure

Upavo to i nista manje - zadovoljstvo od ananasa, bele cokolade, oraha i vanile...



**1** Za koru otopiti belu cokoladu sa margarinom.  
Umutiti jaja sa secerom, dodati cokoladu i margarin,  
2 kas. oraha, brasno pomesano sa praskom za pec.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Sipati u okrugli podmazan i pobrasnjen kalup i peci  
na 200 stepeni oko 20 min.

**7**

**8**

**9**

**10**

### Sastojci:

oraha 2 kasike  
praska za pecivo pola kesice  
brasna 70 g  
bele cokolade 150 g  
secera 100 g  
vanil secera 1 kesica  
margarina 2 x 70 g  
jaja 2  
konzerva seckanog ananasa 1 velika  
piskota 1 kutija  
belog slaga 150 g  
kisele vode 150 ml  
instant fila od vanile 1 kesica  
oraha 80 g

**11**

Fil umutiti prema uputstvu (ja sam koristila Dr.Oetker vanila fil) - sa 300 ml mleka i 70-100 g margarina. U fil dodati 80 g mlevenih oraha.

**12**

**13**

**14**

**15**

**16**

Kada je kora gotova, skinuti kalup, prevrnuti na tacnu za tortu i vratiti obruc od kalupa.

**17**

**18**

**19**

**20**

**21**

Neko kore namazati tanak sloj fila, zatim poredjati komadice ananasa. Prekriti preostalim filom.

**22**

**23**

**24**

**25**

**26** Zatim umakati piskote u sok od anasa (iz konzerve)  
i redjati preko, na vrh staviti ostatak komadica  
ananasa.

**27**

**28**

**29**

**30**

**31** Dekrasiti slagom umucenim sa kiselom vodom.

**Napomena:**

Ova torta je najbolja kada prenocu.