

Rýchla trasená torta bez pečenia



Čas prípravy: 15 minút

Druh jedla: Koláče, zákusky a sladké snacky

Ak sa pred dverami ukázala neohlásená návšteva, pripravte tento skvelý rýchly dezert bez pečenia. A hostia sa budú obližovať!

Suroviny:

1 balíček detských piškót
trochu ľubovoľného džemu
1 malá konzerva mandarínkového kompótu (môže byť aj jahodový alebo broskyňový)
250 ml šľahačkovej smotany
1 puding bez varenia Crème olé
Granko alebo strúhaná čokoláda na posypanie

Postup práce:

Pripravte si nádobu, do ktorej dezert umiestnite. Ja používam tortovú formu o priemere 21 cm, ktorú vysteliem alobalom. Na dno husto poukladám piškóty. Zopár z nich polámam na menšie kúsky, aby sa vyplnili všetky diery. Do pohára naložím asi 3 polievkové lyžice džemu a trochu ho zriedim s horúcou vodou. Piškóty ním výdatne polejem, resp. pokvapkám. Treba to spraviť tak, aby sa dostatočne napili, ale aby z nich neostalo "blato".

Ovocie v kompóte posekám na drobnejšie kúsky. Do nádoby s dobre tesniacim vekom nasypem puding, pridám celý kompót aj so šťavou a šľahačku. Zatvorím a niekoľkokrát s nádobou zatrasiem. Zmes stuhne a môžem ju ihneď navrstviť na piškóty.

Ak boli ingrediencie dostatočne studené, môžem dezert servírovať hneď. V opačnom prípade ho nechám aspoň 1 hodinu v chladničke.

Pred podávaním posypem grankom alebo nastrúhanou čokoládou.