

Kremasta kraljica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** gobicnog keksa
- **3** kesicepudinga od vanile
- **200** gbele cokolade
- **125** gmargarina
- **500** mlslatke pavlake
- **1 l** mleka
- **10** kašikašecera
- **1** vanil šefer

I još:

- **3** dlmleka za natapanje keksa
- šlag za ukrašavanje

Priprema

Od 1l mleka odvojiti 1 dl, a ostatak ostaviti da provri zajedno sa šecerom i vanil šeferom. U izdvojeno mleko izmešati puding, pa kada mleko provri skuvati ga. Kada bude gotov skolini sa vatre, dodati margarin i 100 g cokolade. Ostaviti da se krem potpuno ohladi.

vršce umutiti slatku pavlaku, pa u nju dodavati hladan puding i mititi mikserom.

Keks natapati u mlako mleko i reati na tacnu. Staviti deo krema, zatim preko krema premazati tanak sloj šлага,

ponovo keks, pa krem i tako redom dok se ne utroši sav krem (keks - krem - keks - krem...).

Na kraju ukrasiti šlagom i posuti rendanom belom cokoladom.

Savet

Torta je kremasta, izdašna i savrsena za vrele dane. Predlažem da saekate da se puding skroz ohladi kako ne bi istopio slatku pavlaku i kako bi mogao lepo da se maže preko keksa.