

Turska torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**turskog keksa
- **1,2 l**mleka
- **150 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina
- **500 g**šлага
- **150 g**seckanog lešnika
- **4 kesice**karamel pudinga

Priprema

U zavrelo mleko ukuvati puding. Penasto umutiti margarin i šecer u prahu. Spojiti sa prohladjenim karamel pudingom. Umutiti 300 g šлага (sa mlekom ili vodom). Dodati lešnike u karamel krem. Reati red keksa (nije potrebno potapati keks u mleko), karamel krem, šlag,i tako dok se ne stigne do 4 sloja keksa. Umutiti preostalih 200 g šлага i dekorisati tortu. Najjukusnija je kada se napravi 2 dana ranije.

Savet