

## **Keks torta sa kajmakom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 dl kajmaka sa kuvenog mleka
- 240 g butera
- 350 g badema
- 280 g šecera
- 6 žumanaca
- 500 g keksa
- jedna šipka vanile
- 5 dl mleka
- 2-3 kesice šлага

### **Priprema**

Kajmak sa mleka i šipku vanile staviti na štednjak da provri. Skloniti da se ohladi. Penasto umutiti 240 g butera sa 280 g šecera, dodati umucena žumanaca i mleveni badem. Kalup obložiti hartijom, pa reati sloj keksa natopljenog u topлом mleku, pa sloj krema, dok se ne utroši cela kolicina. Odozgo ostaviti da bude sloj keksa. Ostaviti na hladnom mestu. Sutradan tortu izvaditi iz kalupa, pa premazati šlagom umucenim od 2—3 kesice. Ukrasiti bademom.