

# **Keks torta sa orasima i kafom (Hello Kitty)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Fil 1:**

- **500** gmlevenih oraha
- **200** gmargarina ili maslaca
- **150** gšecera
- **1** kašicicamlevene kafe

### **Fil 2:**

- **7** dlmleka
- **250** gšecera u prahu
- **200** gmargarina ili maslaca

## **Piškota:**

- **750** gpetit keks
- **250** mlzaslaene crne kafe

## **Dekoracija:**

- **2** kesicešlag krem od cokolade ili vanile

## **Priprema**

Šefer otopite sa malo vode do kljucanja, pa poparite mlevene orahe. Ohladjene orahe sjedinite sa ulupanim margarinom i kašicicom mlevene crne kafe.

Pudinge skuvajte u mleku, nakon što se ohladi sjedinite sa margarinom i šeferom u prahu.

Petit keks natapati u vrelu kafu i reati na tacnu.Preko staviti fil od pudinga, pa zatim opet keks. Pa onda fil od orasa i opet keks. Ponavlјati postupak dok se ne potroše sastojci. Dekoracija šlag krema ili može i obican šlag. Prijatno!!!

### **Savet**