

Keks torta sa kremom od pudinga



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **360 g** keksa Petit beure (40 kom.)
- **1 dl** mleka
- **1 cepruma**
- **maloprezli**

Za kremu:

- **2 kesice** pudinga
- **7 dl** mleka
- **2 kašike** kristal šecera
- **250 g** maslaca ili margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **2 kašike** šlaga
- **100 g** mlevenog plazma keksa
- **1 kašika** kakao praha
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 dl** vrelog mleka

Za premaz:

- **250 ml** toping baze ili slatke pavlake

Priprema

Mlevenom plazma keksu dodajte 1 kašiku kakao praha i 1 kesicu vanilin šecer. Dobro izmešajte da kakao prah i vanilin šecer budu ravnomerno rasporeeni. Mleko (2 dl) stavite u manju posudu, te pustite da provri. Vrelo mleko prelijte preko smese plazma keksa, vanilin šecera i kakao praha i izmešajte. Pustite da se smesa ohladi. Topping bazu ili slatku pavlaku umutite mikserom. Dve kesice praška za puding pomešajte sa 2 kašike kristal šecera i 1 dl hladnog mleka. Zagrejte 6 dl mleka i skuvajte puding. Kada je puding gotov, pokrijte ga da se ne stvori korica i ostavite da se potpuno ohladi. Mikserom penasto umutite 250 g maslaca ili margarina sa 250 g šecera u prahu, dodajte ohlaeni puding i dobro mikserom izmešajte. Umucenoj masi dodajte 2 kašike umucenog šlaga ili topping baze i varjacom lagano izmešajte. Podelite ovu masu na dva dela. U jedan deo kreme se ne dodaje ništa a u drugi deo mikserom umutite ohlaenu smesu od plazma keksa. Kremu od pudinga podelite na 3 dela, a kremu sa plazma keksom na 4 dela. Slaganje torte: Pomešajte 1 dl mleka sa 1 cepom ruma. Tacnu na kojoj ce te slagati keks tortu pospite sa malo prezla da se keks ne bi lepio na tacnu. 10 keksa umocite u mleko sa rumom i reajte u dva reda (po 5 u svakom redu) jedan do drugog na tanjir za tortu tako da dobijete koru-podlogu. Zatim keks premažite četvrtinom kreme sa plazma keksom, pa preko toga fil od pudinga. Na to ide drugi red natopljenog kesksa, krema sa plazma keksom pa fil od pudinga. Zatim treci red natopljenog kesksa, krema sa plazmom pa fil od pudinga.

Preostalih 10 kom. keksa umocite u mleko sa rumom i reajte preko fila od pudinga, te premažite kremom sa plazma keksom i premažite umucenim šlagom.

Ostavite u frižideru da se ohladi i stegne bar 2 sata pre služenja.

Savet

Ja sam koristila puding sa ukusom banane, a može se raditi sa pudingom drugih ukusa. Umesto keksa Petit beaure možete koristiti i druge etvrtaste kekse npr. Albert keks ili Avala posni keks.