

Brza keks torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

okoladni fil:

- 2pudinga od cokolade
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **125 g**margarina za kolace
- **100 g**šecera u prahu
- **500 ml**mleka
- **2 dl**slatke pavlake
- **4 kašike**kristal šecera

Vanil fil:

- 2 pudinga od vanile
- 2vanil šecera
- **125 g**margarina za kolace
- **100 g**šecera u prahu
- **500 ml**mleka
- **2 dl**slatke pavlake
- **4 kašike**kristal šecera

Kora:

- 2pakovanja keksa tipa peti ber
- **2 dl**mleka

Dodatno:

- **1 dl** slatke pavlake ili
- **100 g** šlaga

Priprema

okoladni fil: Odvojiti oko deci mleka od pola litra. U to mleko razmutiti 2 pudinga od čokolade i 4 kašike kristal šećera. Ostatak mleka staviti da se kuva. Kada proključa zamutiti puding. U vruć puding staviti 200 g čokolade, da se rastopi. Preručiti puding u keramičku posudu i staviti na hladno da se ohladi. Umutiti margarin sa prah šećerom. U pripremljen margarin ubaciti prohlavljen puding. Umutiti posebno 2 dl slatke pavlake i umućenu je ubaciti u čokoladni fil.

Vanil fil: Odvojiti oko deci mleka od pola litre. U to mleko razmutiti 2 pudinga od vanile i 4 kašike kristal šećera. Ostatak mleka staviti da se kuva. Kada proključa zamutiti puding. U vruć puding staviti 2 vanil šećera i dobro promešati. Preručiti puding u keramičku posudu i staviti na hladno da se ohladi. Umutiti margarin sa prah šećerom. U pripremljen margarin ubaciti prohlavljen puding. Umutiti posebno 2 dl slatke pavlake i umućenu je ubaciti u vanil fil.

Keks umakati u toplo mleko i reći na tacnu. Preko keksa premazati vanil fil. Preko vanil fila nareći nov red potopljenog keksa. Preko keksa ide čokoladni fil.

Umutiti slatku pavlaku ili šlag i premazati preko cele torte. Prijatno :)

Savet

Kao koru predlažem 14 ili 16 komada keksa, maksimalno 20, da bi torta bila visoka i da bi svako pare bilo puno filova :)