Keks torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**cetvrtastog keksa
- **malo**soka za natapanje keksa
- **po potrebi**kisele vode ili mleka za mucenje šlaga
- **200 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**

Fil 1:

- **8 dl**mleka
- **2 kese**pudinga od jagode
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**žele bombona

Fil 2:

- **2 dl**kisele pavlake
- **3 kašike**šecera
- **3 kese**vanil šecera
- **1 čaša**vocnog jogurta
- **100 g**šlaga

Fil 3:

- **150 g**šlaga
- **100 g**bele cokolade
- **5**krem bananice

Priprema

Fil 1: Puding razmutiti u malo mleka, a preostalo mleko staviti da provri. U kljucalo mleko ukuvati razmucen puding. Kad se zgusne ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu i sastaviti sa ohladjenim pudingom pa dodati seckane žele bombone i sjediniti.

Fil 2: Kiselu pavlaku umutiti sa šecerom. Posebno umutiti 100 g šlaga prema uputstvu sa kesice pa ga sastaviti sa pavlakom, dodati vanil šecer i vocni jogurt. Sve lepo sjediniti.

Fil 3: Umutiti preostali šlag prema uputstvu sa kesice pa dodati seckanu belu cokoladu i seckane krem bananice.

Keks umakati u sok i filovati na sledeci nacin: keks, fil 1.

Poredjati opet keks.

Zatim fil 2.

Opet poredjati keks.

Zatim fil 3. Umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** i ukrasiti tortu po želji.

Savet