

Keks creme brulee tortica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**turskog keksa punjenog cokoladom
- **200 g**petit ber keksa
- **500 ml**mleka
- **10 kašika**šecera
- **2 kesice**pudinga sa ukusom creme brulee
- **250 g**margarina
- **100 g**secera u prahu
- **100 g**slaga
- **oko 500 ml**mleka za umakanje keksa i
- mucenje šлага

Priprema

Puding rastvoriti sa malo mleka, a ostatak sastaviti sa šecerom i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da kljuca umešati puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Margarin i šecer u prahu penasto umutiti i sjediniti sa filom. Na tacni reati prvo turski keks 5x5, koji je malo umocen u mleko, pa preko njega staviti fil, opet turski keks - fil - petit ber keks - fil, petit ber keks - fil, turski keks - fil i prekriti umucenim šlagom.

Savet