

Karamel keks torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** keks Zlatni Pek sa kakaom

Za fil:

- **20 kašika** šećera
- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- 3 jajeta

Za ukrašavanje:

- **2 kesice** krem šlaga od vanile

Priprema

U suhu posudu staviti 10 kašika šecera i na podeoku 2 od mogućih 3 karamelisati šećer da bude svetlo braon boje. Dodati 8 dl topla mleka i kuvati na tihoj vatri dok se karamel ne istopi. Umutiti 3 žumanceta sa 4 kašike šecera, dodati 3 pudinga od vanile i 2 dl mleka, pa dodati u karamel mleko i kuvati dok se ne zgusne. Posebno umutiti 3 belanceta, dodati 6 kašika šecera, mutiti da bude čvrsto. Dodavati kašiku po kašiku umućena belanceta u vruć karamel fil, neprekidno miješati mikserom. Toplim filom filovati keks. Na tacnu staviti red keksa i to poređati 16 komada. Keks ne potapati ni u mleko ni u sok. Preko keksa staviti sloj toplog fila, pa opet keks, pa topao fil i tako redom, dok ne potrošimo keks i fil. Torta ima 5 reda keksa i 4 sloja fila. Završni red torte je keks. Umutiti 2 kesice šlag krema po uputstvu na kesici i ukrasiti tortu.

Savet