

Torta od keksa sa pudingom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** keksa
- **300 ml** soka od breskve
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 pakovanje** margarina
- **100 g** kokosa
- **9 kašika** šećera
- **1,5 l** mleka
- **2 kesice** šlaga

Priprema

Sipati puding od čokolade u tanjir. Dodati 3 kašike šećera. Skuvati puding sa 500 ml mleka.

Skuvati 2 pudinga od vanile sa 6 kašika šećera u 1 litru mleka.

Spremiti margarin (umutiti) da se stavi u ohlaen puding.

Umutiti margarin sa pudingom i dodati kokos. Promešati sve zajedno.

Keks umakati u sok i reati na tanjir.

Preko keksa naneti krem od pudinga vanile.

Zatim ponovo keks i krem od pudinga cokolade.

I još jedan red keksa. I još jednom premazati krem pudinga od vanile.

Umutiti šlag i ukasiti tortu. Ostaviti da se slegne, a zatim poslužiti. Prijatno!

Savet

Izuzetno izdašna torta, za svaku priliku.