

Kremisimo keks torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za kore:

- **500** gbrašna
- **170** gmasti
- **2,5-3** dlmleka
- **20** akpetit bera keksa
- 2nes kafe 3u1
- prstohvatsode bikarbone
- prstohvatpraška za pecivo

Za fil:

- **2** pudingaslatka pavlaka ili vanila
- **0,8** dlmleka
- **100** gcokolade
- **200** gmlevenog keksa
- **3** kašikebrašna
- **250** gmargarina
- **300** gšecera
- **5** kašikagriza

I još

- **100** gšлага
- **50** gmlevenog keksa

Priprema

Prvo spremiti filove da bi se prohladili. Staviti mleko sa šecerom da se kuva. U malo hladne vode umutiti pudinge, griz i brašno. Kada mleko pocne da vri dodati pudinge i mešati malo na tihoj vatri da se zgusne. Skloniti sa šporeta i dodati keks.

Masu podeliti na dva dela. Jedan ostaje beo, a u drugi se dodaje cokolada. Ostaviti da se hлади. Pripremiti testo za kore od brašna, masti, mleka, sode i praška za pecivo pa podeliti na 4 ili 5 kora zavisno od velicine tacne na kojoj cete služiti tortu. Svaku koru rastanjiti što tanje i peci na prevrnutom plehu 7-8 minuta da porumeni. OBAVEZNO paziti da se ne prepece. Umutiti margarin pa pola dodati u beli, a pola u crni fil.

Kore ce imati strukturu keksa i bice veoma lomljive, cim ih izvadite iz rerne reajte ih na tacnu. Petit ber ce biti jedna kora, prokuvate 3-4 dl vode pa dodate nes kafu i u to umacete keks i redjate ga.

Reati: kora, crni fil, kora, beli fil, kora, crni fil, petit ber, beli fil, kora, crni fil, šlag. Šlag umutite sa vodom i dodate mu malo mlevenog keksa. Dekorisati po želji.

Savet

Možda sam ja malo komplikovano objasnila ceo postupak, ali torta se pravi relativno brzo i potrebno je samo paziti na kore. Ako neka ipak pukne samo je sastavite i filujte tako, nee se ni primetiti.