

## **Ekspres torta (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** keksa po izboru
- **6 dl** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **2 dl** slatke pavlake
- **2 kesice** vanila kapucina
- **6 kašika** šecera

#### **Ostalo:**

- **3 dl** slatke pavlake

### **Priprema**

Pomešati puding, šefer i 1 dl mleka. Ukuvati u 5 dl mleka. Ostaviti da se prohladi. Umutiti 2 dl slatke pavlake i umešati u puding. Razmutiti kapucino u 2 dl tople vode. Uzeti dublju posudu ili manji pleh i reati, keks provućen kroz kapucino, puding, slatkou pavlaku..i tako dok se sve ne utroši. Premazati odozgo sa slatkom pavlakom. Ostaviti minimum 5 sati da se dobro ohladi.

### **Savet**