

## *Keks torta sa breskvama*



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **750 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** gustina
- **2** žumanceta
- **125 g** maslaca ili margarina

#### **I još:**

- **56 komada** petit keksa
- **300 g** očišćenih breskvi
- **malomleka** (za umakanje keksa)
- **100 g** šlaga
- **180 ml** mleka ili vode

### **Priprema**

U ciniju staviti žumanca, gustin i 150 ml mleka, pa dobro promešati (da ne ostanu grudvice). U šerpu staviti preostalo mleko, šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Polako usuti mešavinu gustina i žumanaca i stalno mešajući na umerenoj temperaturi kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i mešati da se otopi. Ostaviti da se malo prohladi. Breskve oprati, ocistiti, izmeriti i iseci na sitne komade.

Keks (14 komada) umakati u mleko i reati na tacnu.

Preko staviti fil (četvrtinu ukupne kolicine) zatim red bresaka (trecinu ukupne kolicine), pa opet red keksa...  
Torta ima 4 reda keksa, 4 reda fila i 3 reda bresaka. Torta se završava filom.

Šlag umutiti sa mlekom ili vodom i premazati ohlaenu tortu. Staviti u frižider i vec posle nekoliko sati možete poslužiti.

Uživajte u ukusu!

**Savet**