

Keks torta sa euro-kremom, krem bananama i cokoladom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**keksa petit
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **1,5 l**mleka
- **4 kašike**šecera
- **2 kašike**brašna
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**euro-krema
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **6**krem bananica
- **250 g**krem šlaga
- **300 ml**kisele vode

...i još:

- **200 ml**mleka (za natapanje keksa)

Priprema

U malo mleka rastvoriti 4 kesice pudinga od vanile i 2 kašike brašna. Ostatak mleka zasladiti sa 4 kašike šecera i staviti da prokljuca.U ključalo mleko sipati puding i ukuvati. (Ovo kuvati na pari). Ostaviti da se puding prohladi.

Posebno umutiti penasto margarin sa šećerom u prahu i sjediniti sa mlakim pudingom.

Ovaj fil podeliti na tri jednaka dela. U prvi deo staviti euro-krem. U drugi deo seckane krem bananice, a u treci deo 100 g otopljene cokolade.

Na tacnu staviti 200 g keksa (keks kratko potopiti u vruće mleko) pa staviti fil sa kremom, ponovo keks, pa fil sa krem bananama, keks pa fil sa cokoladom.

Umutiti 250 g krem šlaga sa 300 ml kisele vode i njime završiti tortu.

Savet