

Turska keks torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** turorskog keksa
- **2 kesice** vanila pudinga
- **600 ml** mleka
- **4 kašike** šecera
- **100 g** bele cokolade
- **125 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **300 ml** slatke pavlake

Priprema

Razmutiti puding sa malo mleka, ostatak skuvati sa šecerom. Kad provri dodati puding i mešati minut-dva. Staviti preko šerpe sa pudingom providnu foliju i ostaviti da se dobro ohladi. U meuvremenu umutiti margarin sa šecerom u prahu pa dodati ohlaenom pudingu i sve dobro umutiti. Na kraju dodati 50 g otopljene bele cokolade i sjediniti. Posebno umutiti slatku pavlaku.

Reati keks, pa fil i na kraju slatku pavlaku. Postupak ponoviti 4-5 puta. Odvojiti malo slatke pavlake za dekoraciju. Odozgo narendati 50 g bele cokolade. Torta je najbolja sutradan.

Savet

esto pravim ovu tortu jer je najbolja uz kafu :) Fil uvek napravim na drugačiji nain :)