

Vocna keks torta - za 30 minuta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **2 pudinga sa ukusom vanile**
- **250 g maslaca**
- **250 g šećera u prahu**
- **300 g plazma keksa**
- **200 g keksa pti ber, sa ukusom kakaoa**
- **150 giseckanih lešnika**
- **100 g suvog grožđa**
- **300 g zamrznutih višanja**
- rum

...i još:

- **2 kesice šlag krema od cokolade**

Priprema

Suvo grožje potopiti u rum i ostaviti na stranu. U 1/2 l mleka zakuvati dva pudinga od vanile, na uobičajeni nacin. Ostaviti da se prohladi.

Za to vreme izlomiti obe vrste keksa na sitnije komade, pa ga staviti u dublju vanglicu. Dodati iseckani lešnik i isceeno suvo grožje.

Maslac umutiti penaso, sa šecerom u prahu. Umuceni maslac dodavati u prohlaeni puding, kašiku, po kašiku i umutiti da se dobije penasti krem.

Krem sipati u vanglicu preko keksa, lešnika i suvog groža, pa, kašikom, dobro promešati. Na kraju ubaciti zaleene višnje i, ponovo, promešati.

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 26 cm, pa stranice obložiti providnom folijom.

Izruciti smesu sa keksom u kalup, pa rukom, dobro, pritisnuti i formirati tortu. Poravnati površinu, prekriti je providnom folijom i ostaviti na nekoliko sati u frižideru, da se stegne (ja sam ostavila da prenoci u frižideru).

Kada se torta stegne, izvaditi kalup, skloniti obruc i foliju, staviti tortu na plato za posluženje i premazati je cokoladnim šlag kremom. Uživajte u ukusu!

Savet