

Keks torta sa ananasom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** ananasa iz konzerve
- **200 ml** soka od ananasa
- **450 g** keksa
- **250 g** žele bombona
- **250 g** šlag krema
- **250 ml** mleka
- **200 g** seckanih oraha
- **250 g** putera
- **250 g** šecera u prahu

Priprema

U dublji sud izdrobite keks i prelijte sokom od ananasa iz konzerve.

Dodajte iseckane orahe.

Dodajte i ananas i žele bombone.

Posebno izmiksajte šlag i mleko. U drugi sud izmiksajte puter i šecer u prahu. Puter dodajte smesi sa keksom, promešajte, a zatim dodajte polovinu umucenog šlaga.

Sve dobro promešajte.

Stavite u obruc velicine 24 cm na tacnu i sipajte smesu. Nožem izravnajte i ostavite 2 h u frižider.

Izvadite iz frižidera, skinite kalup i premažite ostatkom šlaga.

Ukrasite po želji pa vratite u frižider preko noci, pa sutradan isecite i poslužite.

Savet