

Karamel torta sa turskim keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml** mleka
- **8 kašika** šećera
- **2 kesice** pudinga sa ukusom karamele
- **2 kašike** gustina
- **125 g** maslaca/margarina
- **30 komada** turskog keksa
- **100 g** šlag krema čokoladnog
- **200 ml** mleka

Priprema

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Vrucu smesu sipati u kalup (25x10x8), obložen folijom. 5-6 kašika fila odvojiti u ciniju. Poreati kekse uspravno (4x5 komada).

Odvojen fil staviti preko keksa. I odozgo još red keksa.

Pokriti folijom i staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Skloniti foliju i tortu staviti (prevrnuti kalup) na tacnu.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Savet