

## *oko keks torta sa malinama*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750 ml mleka**
- **7 kašika šecera**
- **2 kesice pudinga od cokolade**
- **1 kašika gustina**
- **1 kašika kakaoa**
- **125 g maslaca/margarina**
- **200 g petit keksa**
- **200 g malina**
- **100 g šlagi**
- **200 ml mleka ili vode**
- **15 komada malina (za ukrašavanje)**

### **Priprema**

Puding, kakao i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šefer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding, gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgasne.

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

Dodati lomljen keks. Promešati.

U kalup (24-26cm) sa obrucem sipati polovinu smese...

...preko rasporediti maline...

...i staviti drugu polovinu smese. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Skinuti obruc.

Šlag umutiti sa mlekom ili vodom i staviti preko dobro ohlaenog kolaca.

Ukrasiti malinama.

Vratiti na kratko u frižider i može se seci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**