

Brza keks torta (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

I fil:

- **6**žumanaca
- **6** kašikašecera
- **2** kašikabrašna
- **500** ml mleka

II fil:

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera

III fil:

- **1**margarin
- **150** g šecera u prahu

Još...

- **500** g keksa
- šlag

Po želji:

- kokos
- orah
- lešnik

Priprema

Za I fil: žumanca umutiti sa šecerom i brašnom i skuvati u pola litra mleka kao puding. Ostaviti da se ohladi.

II fil: Umutiti belanca sa šecerom. III fil: Umutiti margarin sa šecerom u prahu. Odložiti sa strane. Zatim u vecu posudu (u koju cete na kraju sve sjediniti) izlomiti 500 g keksa (ne previše sitno, otprilike na cetvrstine).

Kada se I fil ohladio, kašiku po kašiku dodavati u njega II i III fil. Dobro sve izmiksovati. U to dodati po želji kokos, mlevene bademe, orahe, lešnike... ko šta voli. Nakon toga sve to presuti u posudu sa keksom i kašikom izmešati da se sve sjedini.

Na kraju sipajte sve u kalup i ostavite u frižider da se stegne. Preko ukrasiti šlagom. Takoe, možete u ciniji ostaviti da se stegne pa kad budete vadili istresite na tacnu, oblikujte i ukrasite šlagom.

Savet

Za tortu sa slike sam koristila petit keks i dodala kašiku kokosa i dve kašike mlevenih badema i lešnika.