

Brza keks torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g cetvrtastog keksa
- **1 dupla kutija piškota**
- **1 kesica pudinga od cokolade**
- **250 ml mleka**
- **125 g margarina**
- **6 kašika šecera**
- **200 ml cokoladne glazure**

I još:

- **500 g šlag kreme**
- **300 ml mleka**
- **2 kašike rumu**

Priprema

U vrelo mleko sipati razmuceni puding sa šecerom. Kada se puding zgusne staviti glazuru ili mlecnu cokoladu, sve mešati varjacom u malo prohlaen puding dodati i margarin. Sve dobro izmešati (ne mikserom) i ohladiti fil dobro. Umutiti zatim i šlag Dve kašike umucenog šлага dodati filu dobro sastaviti. etvrasti keks provlacići kroz mleko (u koje smo dodali i dve kašike ruma). Reati keks na tacnu, preko keksa staviti pola fila, preko fila premazati šlagom, pa poreati piškote koje smo isto provlaciili kroz mleko. Preko piškota staviti ponovo šlag da se popune praznine, a preko šлага drugi deo fila.

Preko fila poreati ponovo keks koji smo provlacili kroz mleko. Dekorisati po želji.....

Savet