

Brza keks torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** četvrtastog keksa
- **1 dupla kutija** piškota
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **250 ml** mleka
- **125 g** margarina
- **6 kašika** šećera
- **200 ml** čokoladne glazure

I još:

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

Priprema

U vrelo mleko sipati razmuceni puding sa šećerom. Kada se puding zgusne staviti glazuru ili mlečnu čokoladu, sve mešati varjačom u malo prohladen puding dodati i margarin. Sve dobro izmešati (ne mikserom) i ohladiti fil dobro. Umutiti zatim i šlag Dve kašike umućenog šlaga dodati filu dobro sastaviti. četvrtasti keks provlaciti kroz mleko (u koje smo dodali i dve kašike rumca). Reati keks na tacnu, preko keksa staviti pola fila, preko fila premazati šlagom, pa poreati piškote koje smo isto provlacili kroz mleko. Preko piškota staviti ponovo šlag da se popune praznine, a preko šlaga drugi deo fila.

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

Savet