

## *Brza torta sa turskim keksom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje turskog keksa
- 400 g šlag pene
- 2 pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 1 pakovanje margarin
- 2 x 150 g prah šecera
- 100 g cokolade za testo

### **Priprema**

Skuvati puding u litar mleka i dodati 100 g prah šecera. Posebno umutiti margarin, sa 100 g šecera u prahu. Te dve mase ujediniti, kad se puding ohladi. Umutiti šlag penu, sa preostalim prah šecerom.

Turski keks unutra ima cokoladu, tako da ga ne treba kvasiti. U plehu staviti red keksa, preko kremu od pudinga i margarina, preko umucen šlag. Tako tri puta.

Odozgo nafilovati šlagom i preko ukrasiti narendanom cokoladom.

Ja sam od ove mase, napravila roendansku tortu za unuku, koja ovako izgleda.

Recept je poslala Ziza Živkovic, Vlasotince.