

Žito torta od keksa



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 375 g margarina
- 20+5 punih kašika mlevenih oraha
- 300 g prah šećera
- 3 kašike gustina
- 4 kesice vanilin šećera
- 2 kašike čokolade u prahu
- 1 kašičica rendani morski oraščić
- 48 komada keksa pti-ber
- 1 dl mleka, za kvašenje keksa
- 2-3 kašice čokoladnih mrvica
- 5 polutki oraha, za ukrašavanje

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutite margarin sa prah šećerom, vanilin šećerom i gustinom.

Dodati orahe i morski oraščić i sve dobro sjediniti. Masu podeliti na dva dela i u jedan stavite čokoladu u prahu.

Na odgovarajuću tacnu stavite 12 komada keksa pokvašenih mlekom.

Nanesite beli fil.

Stavite drugi red keksa pa braon fil, opet red keksa pa beli fil, I opet red keksa pa braon fil kojim namazati tortu i sa strane.

Savet

Gustin nemojte da rastvarate stavite tako suv u fil, jer on neutrališe ukus margarina.