

"Turska" torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil 1:

- **2** kesice vanilin šecera
- **1,5** l mleka
- **200** g šecera
- **5** pudinga od karamele
- **500** g margarina
- **100** g šecera u prahu

Fil 2:

- **500** g šлага
- **5** dl mleka

Testo:

- **600** g turskog keksa
- **2** dl mleka

Za završnicu:

- **300 g šлага**
- **3 dl mleka ili kisele vode**

Priprema

Razmutiti puding sa oko dva dl mleeka, a ostatak mleka staviti da provri zajedno sa 200 g šecera. Kada provri, sipati puding i kuvati nekoliko minuta. Dodati vanilin šecer. Dok se puding hlađi, margarin umutiti penasto sa šecerom u prahu. Kada se puding skroz ohlađi, dodavati ga u margarin posetepeno i mutiti dok smesa ne postane ujednacena.

Umutiti 500 g šлага sa pola litre mleka.

U tacnu velicine oko 25x40 poreati keks. Poprskati ga mlekom. Premazati filom, pa šlagom i sve ponavljati dok se sastojci ne utroše. Tortu premazati šlagom.

Savet

Možete koristi slatku pavlaku umesto šлага u prahu. Treba da bude po etiri reda fila i keksa. Ukoliko ne možete da naete puding od karamele, možete uprzititi dodatnih 100 g šeera, pa u to sipati mleko da provri. Sve ostalo je isto.