

Keks torta sa šljivama (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Osnovni sastojci:

- **300-400 g**keksa
- **500 g**šljiva
- **1/2 kašice**cimet
- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **2 dl**vode
- **12 kašica**vode
- **150 g**šecera
- **1 kašica**ruma

Ostali sastojci:

- **1 kesica**šlaga
- **100 ml**mleka

Priprema

Šljive oljuštiti i odstraniti im koštice. Usitniti ih u pire. Staviti na vatru šljive šecer, cimet i vodu. Kada prokljuca dodati rum i pudinge razmucene u 12 kašica vode. Mešati kratko samo dok se zgusne.

Reati red keksa, red fila i tako dok se ne potroši materijal. Umutiti šlag pa premazati tortu. Po želji posuti rendanom cokoladom ili kakaom.

Savet