

Posna keks torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**keksa (petit)

Fil:

- **1 l**vode
- **300 g**šecera
- **150 g**mlevenih oraha
- **150 g**mlevenog pecenog kikirikija
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**pekmeza (od kajsija ili od šljiva)
- **2**pudinga od vanile
- **4 kašike**šecera

I još:

- **1 šoljaskuvane crne kafe**

Priprema

U 1/2 l vode staviti 300 g šecera, kad provri, kuvati još 5 minuta. Skloniti sa ringle i dodati orahe i kikiriki pa margarin i cokoladu i mešati da se otopi. Dodati i pekmez, izmešati. U 1/2 l vode skuvati puding sa 4 kašike šecera pa ta dva krema izmešati. Prohladiti.

Keks podeliti na 4 dela, za 4 kore. Utapati ga u kafu i reati red keksa pa fil i tako 4 puta.

Tortu ukrasiti mlevenim orasima ili rendanom cokoladom, ohladiti, iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet