

Kremasta kraljica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**obicnog keksa
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **200 g**bele cokolade
- **125 g**margarina
- **500 ml**slatke pavlake
- **1 l** mleka
- **10 kašika**šecera
- **1** vanil šecer

I još:

- **3 dl**mleka za natapanje keksa
- šlag za ukrašavanje

Priprema

Od 1l mleka odvojiti 1 dl, a ostatak ostaviti da provri zajedno sa šecerom i vanil šecerom. U izdvojeno mleko izmešati puding, pa kada mleko provri skuvati ga. Kada bude gotov skolini sa vatre, dodati margarin i 100 g cokolade. Ostaviti da se krem potpuno ohladi.

vršce umutiti slatku pavlaku, pa u nju dodavati hladan puding i mititi mikserom.

Keks natapati u mlako mleko i reati na tacnu. Staviti deo krema, zatim preko krema premazati tanak sloj šlaga,

ponovo keks, pa krem i tako redom dok se ne utroši sav krem (keks - krem - keks - krem...).

Na kraju ukrasiti šlagom i posuti rendanom belom cokoladom.

Savet

Torta je kremasta, izdašna i savrsena za vrele dane. Predlažem da saekate da se puding skroz ohladi kako ne bi istopio slatku pavlaku i kako bi mogao lepo da se maže preko keksa.