

Turska torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** turskog keksa
- **1,2 l** mleka
- **150 g** šećera u prahu
- **250 g** margarina
- **500 g** šlaga
- **150 g** seckanog lešnika
- **4 kesice** karamel pudinga

Priprema

U zavrelo mleko ukuvati puding. Penasto umutiti margarin i šećer u prahu. Spojiti sa prohladjenim karamel pudingom. Umutiti 300 g šlaga (sa mlekom ili vodom). Dodati lešnike u karamel krem. Reati red keksa (nije potrebno potapati keks u mleko), karamel krem, šlag, i tako dok se ne stigne do 4 sloja keksa. Umutiti preostalih 200 g šlaga i dekorisati tortu. Najjucusnija je kada se napravi 2 dana ranije.

Savet