

Keks torta sa kajmakom



Sastojci

Potrebno je:

- 5 dl kajmaka sa kuvanog mleka
- 240 g butera
- 350 g badema
- 280 g šecera
- 6 žumanaca
- 500 g keksa
- jedna šipka vanile
- 5 dl mleka
- 2-3 kesice šlaga

Priprema

Kajmak sa mleka i šipku vanile staviti na štednjak da provri. Skloniti da se ohladi. Penasto umutiti 240 g butera sa 280 g šecera, dodati umucena žumanca i mleveni badem. Kalup obložiti hartijom, pa reati sloj keksa natopljenog u toplom mleku, pa sloj krema, dok se ne utroši cela kolicina. Odozgo ostaviti da bude sloj keksa. Ostaviti na hladnom mestu. Sutradan tortu izvaditi iz kalupa, pa premazati šlagom umucenim od 2—3 kesice. Ukrasiti bademom.