

## **Keks torta**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** cetvrtastog keksa
- **malosoka za natapanje** keksa
- **po potrebikisele vode ili mleka za mucenje šлага**
- **200 ml** Moja Kravica Kuhinjača slatke pavlake

### **Fil 1:**

- **8 dl** mleka
- **2** kesepudinga od jagode
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **100 g** žele bombona

### **Fil 2:**

- **2 dl** kisele pavlake
- **3 kašike** šecera
- **3** kesevanil šecera
- **1** cašavocnog jogurta
- **100 g** šлага

### **Fil 3:**

- **150 g** šлага
- **100 g** bele cokolade
- **5**krem bananice

## Priprema

Fil 1: Puding razmutiti u malo mleka, a preostalo mleko staviti da provri. U kljucalo mleko ukuvati razmucen puding. Kad se zgusne ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu i sastaviti sa ohladjenim pudingom pa dodati seckane žele bombone i sjediniti.

Fil 2: Kiselu pavlaku umutiti sa šecerom. Posebno umutiti 100 g šлага prema uputstvu sa kesice pa ga sastaviti sa pavlakom, dodati vanil šefer i vocni jogurt. Sve lepo sjediniti.

Fil 3: Umutiti preostali šlag prema uputstvu sa kesice pa dodati seckanu belu cokoladu i seckane krem bananice.

Keks umakati u sok i filovati na sledeci nacin: keks, fil 1.

Poredjati opet keks.

Zatim fil 2.

Opet poredjati keks.

Zatim fil 3. Umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** i ukrasiti tortu po želji.

## Savet