

## ***Keks creme brulee tortica***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** turskog keksa punjenog cokoladom
- **200 g** petit ber keksa
- **500 ml** mleka
- **10 kašika** šecera
- **2 kesice** pudinga sa ukusom creme brulee
- **250 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g** šlaga
- mleko za umakanje keksa i
- mucenje šlaga (oko 0,5 l)

### **Priprema**

Puding rastvoriti sa malo mleka, a ostatak sastaviti sa šecerom i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da kljuca umešati puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Margarin i šecer u prahu penasto umutiti i sjediniti sa filom. Na tacni reati prvo turski keks 5x5, koji je malo umocen u mleko, pa preko njega staviti fil, opet turski keks - fil - petit ber keks - fil, petit ber keks - fil, turski keks - fil i prekriti umucenim šlagom.

### **Savet**