

Keks creme brulee tortica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** 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** slaga
- **oko 500 ml** mleka za umakanje keksa i
- mucenje šlaga

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