

Bela keks torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70 komad**apetit keksa
- **100 g**šlaga
- **200 ml**mleka
- **malom**leka za umakanje keksa

Za fil:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1 kašika**gustina
- **9 kašika**šecera
- **200 g**bele cokolade
- **250 g**maslaca ili margarina

Priprema

Puding i gustin razmutiti sa 150 ml mleka. U preostalo mleko dodati šecerer, zagrejati i zakuvati puding.

Skloniti sa ringle, dodati belu cokoladu i mešati da se otopi. Dobro ohladiti (na sobnoj temperaturi) i pomešati sa umucenim margarinom ili maslacem.

Keks (14 komada) umakati u mleko i re?ati na tacnu.

Preko staviti fil (petinu ukupne kolicine) pa opet red keksa... Torta ima 5 redova keksa i 5 redova fila.

Šlag umutiti sa mlekom (ili vodom) i rasporediti preko fila.

Tortu ukrasiti rendanom belom cokoladom.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Uživajte u ukusu.

Savet