

Pesak torta na moj nacin



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** kesicepudinga (cokolada, vanila)
- **1,5** l mleka
- **1** margarin
- keks
- **300** g mlevenog keksa
- **100** g kokosa
- **2** kesicekrem šлага od cokolade

Priprema

Skuvamo puding, kad se malo ohladi dodajemo margarin i mešamo dok se ne istopi margarin.

Pudin podelimo na tri dela. U jedan deo dodajemo mleveni keks.

U drugi dodajemo kokos.

U treći ništa ne stavljam, ostaje kakav jeste.

Na tacnu sipam malo kokosa. Keks umacem u mleko i ream na tacnu.

Mažem fil sa kokosom.

Ream opet keks.

Pa mažem fil sa mlevenim keksom.

I opet ream keks.

I mažem fil u koji nisam ništa dodala.

I opet red keksa. Ostavim taj dan da stoji na hladnom. Sutradan ga premažem šlag kremom.

Savet

Meni je trebalo 2 pakovanja zlatni pek keksa, da imam za kore zbog tacne, jer je velika i ostalo mi je za fil. Mi ne volimo baš lešnik i orah u kolaima i tortama, pa sam zato napravila ovako sa keksom.