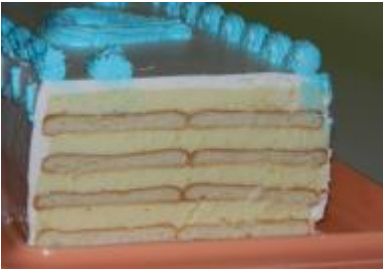


Brza torta sa keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** keksa (4x14 keksa)
- **1 l** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **12 ravnih kašika** šecera
- **1,5** margarin
- **200 g** mleka u prahu
- **oko 300 ml** mleka (za umakanje keksa)

Za ukrašavanje:

- **100 g** bele šlag kreme
- **100 ml** mleka

Priprema

Izmešati prah za puding i šecer, pa dodati malo od litra mleka i razbiti, da nema grudvica, a ostatak mleka staviti na šporet da provri. Skuvati puding i ostaviti ga da se ohladi. Umutiti margarin sa mlekom u prahu, pa mu postepeno dodavati ohlaen puding i dobro umutiti mikserom. Fil podeliti na 4 dela. Na poslužavnik poreati keks (2x7 keksa), pa na njega naneti četvrtinu fila, i tako naizmenicno, dok se ne utroše i keks i fil.

Umutiti šlag kremu sa mlekom, pa premazati tortu i dekorisati po želji.

Savet

Brzo, a ukusno. :)