

Kremisimo keks torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **500 g** brašna
- **170 g** masti
- **2,5-3 dl** mleka
- **20 g** akpetit bera keksa
- **2** nes kafe 3u1
- **prstohvatsode** bikarbone
- **prstohvatpraška** za pecivo

Za fil:

- **2** pudingaslatka pavlaka ili vanila
- **0.8 dl** mleka
- **100 g** cokolade
- **200 g** mlevenog keksa
- **3 kašike** brašna
- **250 g** margarina
- **300 g** šecera
- **5 kašika** griza

I još

- **100 g** šlaga
- **50 g** mlevenog keksa

Priprema

Prvo spremite filove da bi se prohladili. Staviti mleko sa šećerom da se kuva. U malo hladne vode umutiti pudinge, griz i brašno. Kada mleko pocne da vri dodati pudinge i mešati malo na tihoj vatri da se zgusne. Skloniti sa šporeta i dodati keks.

Masu podeliti na dva dela. Jedan ostaje beo, a u drugi se dodaje cokolada. Ostaviti da se hladi. Pripremiti testo za kore od brašna, masti, mleka, sode i praška za pecivo pa podeliti na 4 ili 5 kora zavisno od velicine tacne na kojoj cete služiti tortu. Svaku kora rastanjiti što tanje i peci na prevrnutom plehu 7-8 minuta da porumeni. **OBAVEZNO** paziti da se ne prepece. Umutiti margarin pa pola dodati u beli, a pola u crni fil.

Kore ce imati strukturu keksa i bice veoma lomljive, cim ih izvadite iz rerne re?ajte ih na tacnu. Petit ber ce biti jedna kora, prokuvate 3-4 dl vode pa dodate nes kafu i u to umacete keks i redjate ga.

Re?ati: kora, crni fil, kora, beli fil, kora, crni fil, petit ber, beli fil, kora, crni fil, šlag. Šlag umutite sa vodom i dodate mu malo mlevenog keksa. Dekorirati po želji.

Savet

Možda sam ja malo komplikovano objasnila ceo postupak, ali torta se pravi relativno brzo i potrebno je samo paziti na kore. Ako neka ipak pukne samo je sastavite i filujte tako, ne?e se ni primetiti.