

## Torta sa keksom (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za fil:

- **1** l mleka
- **2** kesice pudinga od vanile
- **1** margarin
- **1** kesica vanilin šecera

#### Ostalo:

- **750** g keksa
- **2** kesice belog šлага
- **0,5** l mleka
- **po potrebi** ukraši

### Priprema

Skuvati puding i ostaviti da se lepo ohladi. Povremeno promešati dok se hlađi. Kad je puding hlađan umutiti fil mikserom. Mutimo margarin sa pudingom dok se lepo ne sjedini, dodati vanilin šecer i malo mleka, ako je fil mnogo gust. U jednu šerpicu zagrejati oko 100 ml mleka i u to mleko potapati keks. Reamo red keksa, pa red fila i tako 3 puta. Kad lepo poreamo onda stavljamo tortu u frižider da prenoci. Sutradan stavljamo šlag. Kad umutimo šlag sa vodom ili mlekom onda u njega sameljemo sitno 6-7 keksa i to lepo umutimo. Ukrasiti po želji.

**Savet**

Prijatno! :)