

Turska torta (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Za podlogu:

- **105 komadaturskog keksa** (2 pakovanja)

Za fill:

- **1 l mleka**
- **10 kašika šecera**
- **3 kesice pudinga vanila-banana**
- **1 margarin**

Za fil II:

- **500 ml slatke pavlake**
- **100 g krupno rendane Menaž cokolade**
- **1/2 bocice ekstrakta od kokosa**

Za dekoraciju:

- **500 ml**slatke pavlake
- **100 g**Menaž cokolade

Priprema

Za fil I: Staviti na šporet da prokuva mleko 900 ml sa šecerom. Posebno razmutiti puding u 100 ml mleka i kad mleko provri skloniti sa vatre, umešati puding i vratiti na tihu vatu i mešati žicom dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi i u ohlaeno umutiti margarin (koji ste prethodno penasto umutili).

Za fil II: Umutiti slatkou pavlaku, dodati ekstrakt od kokosa i rendanu cokoladu.

Keks poreati na tacnu, nije potrebno umakati u mleko, jer od filova omekša. Ja ream 3x7 keksica u red. Fil od banane i slatke pavlake podeliti na 4 dela. Reati keks-fil od banane-fil slatka pavlaka-keks.....Dobicete 5 redova od keksa i 4 reda fila. Završiti sa slatkom pavlakom i izrendati cokoladu. Ako vam ostane keksa, možete i okolo torte poreati i vezati oko mašnicom izgleda atraktivnije, a keks omekša pa se može lepo seci. Uživajte.
Prijatno :)

Savet