

Turska torta (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **105 komada**turskog keksa (2 pakovanja)

Za fil I:

- **1** 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 šećerom. Posebno razmutiti puding u 100 ml mleka i kad mleko provri skloniti sa vatre, umešati puding i vratiti na tihu vatru 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 slatku 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 okolo mašnicom izgleda atraktivnije, a keks omekša pa se može lepo seci. Uživajte. Prijatno :)

Savet