

## **Keks torta sa euro-kremom, krem bananama i cokoladom**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **75** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**eksa petit
- **4** kesicepuđinga od vanile
- **1,5 l**mleka
- **4** kašikešecera
- **2** kašikebrašna
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**euro-krema
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **6**krem bananica
- **250 g**krem šлага
- **300 ml**kisele vode

#### **...i još:**

- **200 ml**mleka (za natapanje keksa)

### **Priprema**

U malo mleka rastvoriti 4 kesice pudinga od vanile i 2 kašike brašna. Ostatak mleka zasladiti sa 4 kašike šecera i staviti da prokljuca.U kljucalo mleko sipati puding i ukuvati. (Ovo kuvati na pari). Ostaviti da se puding prohladi.

Posebno umutiti penasto margarin sa šećerom u prahu i sjediniti sa mlakim pudingom.

Ovaj fil podeliti na tri jednaka dela. U prvi deo staviti euro-krem. U drugi deo seckane krem bananice, a u treći deo 100 g otopljene cokolade.

Na tacnu staviti 200 g keksa (keks kratko potopiti u vruce mleko) pa staviti fil sa kremom, ponovo keks, pa fil sa krem bananama, keks pa fil sa cokoladom.

Umutiti 250 g krem šлага sa 300 ml kisele vode i njime završiti tortu.

### **Savet**