

# **Milk-šejk torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** kesicepudinga od vanile
- **12** kašikašecera
- **1** Isoka od breskve
- **250** gmargarina
- **1**pavlaka
- za podlogukeks
- **300** gšлага

## **Priprema**

Keks potapati u sok i reati na tacnu.

Od 1 l soka oostaviti malo da se razmuti puding. Ostalo staviti na vatu da provri. Puding i šecer razmutiti sa sokom i zakuvati u sok. Ostaviti da se ohladi.

Margarin penasto umutiti.

U margarin dodati ohlaeni puding. Dobro izmutiti.

Dodati pavlaku i umutiti sve.

Fil namazati na keks. Odozgo staviti umucen šlag.

### **Savet**

Torta može da se pravi i sa sokom i pudingom od jagode. Može se dodati i voe, breskve ili jagode.