

Posna keks torta (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**posnog keksa
- **1 l**vode
- **250 g**šecera
- **4 kesice**vanil šecera
- **4 kesice**pudinga
- **250 g**margarina
- **150 g**mlevenih oraha

Šerbet:

- **2 dl**vode
- **250 g**šecera

Priprema

Fil: Odvojiti malo vode i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak vode staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri, zatim u provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati uz mešanje na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohladjenim pudingom, zatim dodati mlevene orahe i sve dobro umutiti.

Šerbet: Vodu kuvati sa šećerom dok ne provri pa u njega umakati keks.

Keks poreati na tacnu.

Preko naneti fil, opet keks prethodno umocen u šerbet, premazati sa filom, poredjati keks prethodno umocen u šerbet i završiti sa filom. (Napomena: Ovaj put sam htela da mi torta bude niža pošto sam služila uz sitne kolace, zato sam stavila samo 3 reda keksa, vi po želji možete još jedan red keksa i fila. Sastojci su za tortu sa 4 reda keksa i fila)

Po želji premazati sa cokoladnom glazurom. Ja sam tortu sekla na kockice, šarala sa otopljenom cokoladom i služila uz sitne kolace.

Presek.

Kolacic.

Savet