

Vocna keks torta - za 30 minuta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **2** pudinga sa ukusom vanile
- **250 g** maslaca
- **250 g** šecera u prahu
- **300 g** plazma keksa
- **200 g** keksa pti ber, sa ukusom kakaoa
- **150 g** iseckanih lešnika
- **100 g** suvog grožđa
- **300 g** zamrznutih višanja
- rum

...i još:

- **2 kesice** šlag krema od cokolade

Priprema

Suvo grožđe potopiti u rum i ostaviti na stranu. U 1/2 l mleka zakuvati dva pudinga od vanile, na uobicajeni nacin. Ostaviti da se prohladi.

Za to vreme izlomiti obe vrste keksa na sitnije komade, pa ga staviti u dublju vunglicu. Dodati iseckani lešnik i isečeno suvo grožđe.

Maslac umutiti penaso, sa šećerom u prahu. Umuceni maslac dodavati u prohlaveni puding, kašiku, po kašiku i umutiti da se dobije penasti krem.

Krem sipati u vanglicu preko keksa, lešnika i suvog grožđa, pa, kašikom, dobro promešati. Na kraju ubaciti zaleđene višnje i, ponovo, promešati.

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 26 cm, pa stranice obložiti providnom folijom.

Izruciti smesu sa keksom u kalup, pa rukom, dobro, pritisnuti i formirati tortu. Poravnati površinu, prekriti je providnom folijom i ostaviti na nekoliko sati u frižideru, da se stegne (ja sam ostavila da prenoci u frižideru).

Kada se torta stegne, izvaditi kalup, skloniti obruc i foliju, staviti tortu na plato za poslužnje i premazati je cokoladnim šlag kremom. Uživajte u ukusu!

Savet