

Keks torta sa ananasom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350** gananasa iz konzerve
- **200** mlsoka od ananasa
- **450** gkekса
- **250** gželege bombona
- **250** gšlag krema
- **250** mlmleka
- **200** gseckanih oraha
- **250** gputera
- **250** gšecera u prahu

Priprema

U dublji sud izdrobite keks i prelijte sokom od ananasa iz konzerve.

Dodajte iseckane orahe.

Dodajte i ananas i žele bombone.

Posebno izmiksajte šlag i mleko. U drugi sud izmiksajte puter i šecer u prahu. Puter dodajte smesi sa keksom, promešajte, a zatim dodajte polovinu umucenog šлага.

Sve dobro promešajte.

Stavite u obruc velicine 24 cm na tacnu i sipajte smesu. Nožem izravnajte i ostavite 2 h u frižider.

Izvadite iz frižidera, skinite kalup i premažite ostatkom šлага.

Ukrasite po želji pa vratite u frižider preko noci, pa sutradan isecite i poslužite.

Savet