

Keks torta od dinje



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** očišćene dinje
- **2** pudinga od vanile (bez kuvanja)
- **500 ml** slatke pavlake
- **400 g** petit keksa

Za dekoraciju:

- **2 štangle** čokolade za kuvanje
- **200 g** dinje očišćene

Priprema

Dinje isjeci na kocke i izmiksati štapnim mikserom U kašu od dinja dodati puding iz kesice koji se ne kuva i sve miksati još 3 minuta. Posebno izmiksati slatku pavlaku. Polovinu umucene slatke pavlake dodati u fil od dinja i sjediniti.

U pleh poređati keks pa preko staviti 1/3 fila od dinja. Ponoviti red keksa i opet 1/3 fila od dinja.

Preko staviti 1/2 umucene slatke pavlake.

Preko slatke pavlake staviti red keksa.

Preko keksa ponovo staviti fil od dinja i preko ostatak slatke pavlake. Izrendati 2 štangle cokolade i dekorisati po želji.

Ostaviti u frižider da se ohladi najmanje 4 sata da keks omekša.

Sjeci na kocke i služiti po potrebi. Divna osvježavajuća torta koju toplo preporučujem. Prijatno!

Savet

Ako vam fil od dinja nije dovoljno sladak dodati 4 kašike šećera.