

## ***Vanila keks torta sa malinama***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750 ml** mleka
- **7 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **125 g** maslaca ili margarina
- **200 g** petit keksa
- **200 g** malina
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka
- **15 komada** malina

### **Priprema**

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Dodati lomljen keks. Promešati.

U kalup (24-26cm) sa obrucem sipati polovinu smese...

...preko rasporediti maline...

...i staviti drugu polovinu smese. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Skinuti obruc. Šlag umutiti sa mlekom i staviti preko dobro ohlaženog kolaca.

Ukrasiti malinama.

Vratiti na kratko u frižider i može se seci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

**Savet**