

## ***Brza keks torta (5)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **I fil:**

- 6žumanaca
- 6 kašikašecera
- 2 kašikabrašna
- 500 mlmleka

#### **II fil:**

- 6belanaca
- 6 kašikašecera

#### **III fil:**

- 1margarin
- 150 gšecera u prahu

#### **Još...**

- 500 gkeksa
- šlag

#### **Po želji:**

- kokos
- orah
- lešnik

## Priprema

Za I fil: žumanca umutiti sa šećerom i brašnom i skuvati u pola litra mleka kao puding. Ostaviti da se ohladi.

II fil: Umutiti belanca sa šećerom. III fil: Umutiti margarin sa šećerom u prahu. Odložiti sa strane. Zatim u vecu posudu (u koju cete na kraju sve sjediniti) izlomiti 500 g keksa (ne previše sitno, otprilike na četvrtine).

Kada se I fil ohladio, kašiku po kašiku dodavati u njega II i III fil. Dobro sve izmiksovati. U to dodati po želji kokos, mlevene bademe, orahe, lešnike... ko šta voli. Nakon toga sve to presuti u posudu sa keksom i kašikom izmešati da se sve sjedini.

Na kraju sipajte sve u kalup i ostavite u frižider da se stegne. Preko ukasiti šlagom. Takoe, možete u ciniji ostaviti da se stegne pa kad budete vadili istresite na tacnu, oblikujte i ukasite šlagom.

## Savet

Za tortu sa slike sam koristila petit keks i dodala kašiku kokosa i dve kašike mlevenih badema i lešnika.