

Posna keks torta (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fil:

- 1 l vode
- 300 g šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 150 g mlevenog pecenog kikirikija
- 200 g čokolade
- 250 g margarina
- 2 kašike pekmeza (šljiva/kajsija)
- 2 kesice pudinga od vanile
- 4 kašike šecera

Ostalo:

- 800 g petit keksa (posnog)
- 1 šljakafe (skuvane)

Priprema

U 500ml vode staviti 300g šecera. Kad provri, kuvati još 5 minuta. Skloniti sa ringle i dodati orahe i kikiriki pa margarin i čokoladu i mešati da se otopi. Dodati i pekmez, izmešati. U 500ml vode skuvati puding sa 4 kašike šecera pa ta dva krema izmešati. Prohladiti.

Keks podeliti na 4 dela, za 4 kore. Utapati ga u kafu i reati red keksa pa fil i tako 4 puta. Tortu ukrasiti mlevenim orasima ili rendanom cokoladom, ohladiti, iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet