

Brza-coko-keks Fantazija sa jagodom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** turskog keksa
- **1 l** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **2 kašike** gustina
- **2 kašike** oštrog brašna
- **100 g** šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **200 g** mlevenog lešnika
- **6** krem bananica
- **300 g** seckanih jagoda
- **200 g** šlag pene
- **200 ml** mleka
- **200 g** jagoda
- **100 g** izmrvljenog lešnika
- **200 ml** mleka za potapanje keksa

Priprema

U posudu sa malo mleka razmutiti mešavinu sa 2 pudinga od vanile, šecer, 2 kašika gustina, 2 kašike oštrog brašna. Ostatak mleka staviti da prokljuca, zatim umešati pripremljenu mešavinu sa pudingom od vanile. Mešati bez prestanka varjacom sve dok se puding ne zgudne. Gotov puding ostaviti da se ohladi.

Umutiti omekšali margarin sa 100 g šećera u prahu. Spojiti ga sa hladnim pudingom od vanile.

Fil podeliti na tri dela. U prvi deo fila dodati 200 g mlevenog lešnika. U drugi fil 300 g jagoda naseckanih. U treci deo fila 6 krem bananica naseckanih.

Finalni deo: Keks potapati u mlakom mleku (brzo samo da prođe kroz mleko) poređati na tacnu, rasporediti ravnomerno prvi fil od lešnika. Poređati drugi red keksa pa premazati ravnomerno po keksu drugi fil od jagoda. Zatim poređati treci red keksa i odozgo fil od krem bananica.

Dekoracija torte: Umutiti cvrsto šlag penu sa 200 ml hladnog mleka premazati celu tortu sa polovinom šlaga pa posuti naseckane jagode po šlagu, zatim ukrasiti tortu sa ostatkom šlaga. Na kraju tortu posuti izmrvljenim lešnikom.

Tortu dobro ohladiti da bi se fil sjedinio i stego. Seci na jednaku parcad ili šnite.

Savet

Brza varijanta keks fantazija može se pripremiti sa drugim voćem. Sve je ostaje po svom izboru. Sladite se i uživajte u njenom fantastičnom ukusu. Prijatno.