

## ***Keks torta sa kajsijama***



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** zrelih kajsija
- **400 g** kakao keksa Avala
- **200 g** mleveni keks
- **5 kašika** šecera
- **3 kesice** pudinga vanila
- **600 ml** vode
- **100 g** vode
- **100 g** šlag

### **Priprema**

Kajsije usitniti u secka. Staviti kajsije u šerpu dodati 400 ml vode i šecer. Staviti da se kuva na tihoj vatri. Dodati margarin. Mešati sve vreme da se istopi šecer i margarin. Posebno u 200 ml vode razmutiti puding. Sipati puding u kajsije i kuvati dok se ne zgusne. Kada se puding sa kajsijama skuvao skloniti sa vatre pa dodati mleveni keks. Sve lepo izmešati i sjediniti.

U okrugli kalup na dno poreati četvrtasti keks. Poreati u krug uspravno. Zatim uzimati po jedan keks na njega staviti po malo fila pa ga složiti u drugi red pored prvog uspravno. Ostatak fila sipati u sredinu kalupa. Lepo poravnati pa ostaviti da se dobro ohladi i stegne. Kada se fil lepo stegao skinuti obruč sa kalupa. Izmutiti šlag i njime ukasiti tortu.

**Savet**