

Keks torta sa kupinama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml** mleka
- **7 kašika** šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **1 kašika** kakaoa
- **200 g** kupina
- **125 g** maslaca/margarina
- **200 g** petit keksa
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka
- kupine za ukrašavanje

Priprema

Puding, kakao i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding, gustin i kakao 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 kupine...

...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 kupinama.

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

Uživajte u ukusu!

Savet