

Torta sa keksom bez glutena



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Fil:

- **500 g** keksa petit sa puterom
- **1.5 l** mleka
- **5 kesica** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1 kesica** vanilin šecera
- **8 kašika** šecera
- **100 g** bele cokolade
- **50 g** badema
- **50 g** lešnika
- **1 cep** vanilinog sirupa
- **100 ml** slatke pavlake

Dekoracija:

- **2 kesice** šlaga
- **100 g** crna cokolada

Priprema

Pudinge skuvati u litar i po mleka sa šecerom i vanilnim šecerom po standardnoj proceduri. U vreo puding umešati belu cokoladu. Mešati dok se ne rastopi. Ostaviti puding da se ohladi. Margarin izvaditi da odstoji na sobnoj temperaturi pa ga mikserom sjediniti sa ohlaenim pudingom. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag i sjediniti je sa pudingom, dodajte vanilin sirup. Lešnike i bademe sitno iseckajte, dodajte filu. Ovo možete a ne morate. Na tacnu slagati keks koji ste prethodno umocili u hladno mleko na par sekundi (dovoljno je da ga samo

provucete), 5x5 i filovati četvrtinom fila. Ponavljati postupak dok se keks i fil ne utroši. Na kraju poreajte keks i tortu dekorirate šlagom i rendanom čokoladom. Ostavite je preko noći da odstoji i da se stegne.

Savet