

Mikijeva torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1.5 l mleka
- 5 kesica pudinga od vanile
- 15 kašika šecera
- 375 g margarina
- 20 zlatni pek keks
- 10 kašika šecera u prahu
- 3 vanilin šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 200 g kokosa
- 200 g mlevenog keksa
- 1 pakovanje (300 g) turskog keksa
- 250 g šlaga
- 3 dl kisele vode
- 1 dl soka od narandže ili mleka

Priprema

Šecer i puding skuvati u mleku i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati ohlaen puding i smesu podeliti na tri dela. U jedan deo dodati 1 vanil šecer i orahe, u drugi vanil i kokos i treci vanil i keks. Zlatni pek keks umociti u sok i poreati na tacnu 4x5 kom. Na keks premazati fil keks, red turskog keksa bez umakanja, fil kokos, turski keks, fil orasi i turski keks. Umutiti šlag sa kiselom vodom i premazati celu tortu i ukrasiti po želji.

Savet