

## **Mikijeva torta**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1.5 l**mleka
- **5** kesicapudinga od vanile
- **15** kašika šecera
- **375** gmargarina
- **20**zlatni pek keks
- **10** kašika šecera u prahu
- **3**vanilin šecera
- **200** gmlevenih orahe
- **200** gkokosa
- **200** gmlevenog keksa
- **1** pakovanje (**300** g)turskog keksa
- **250** gšлага
- **3** dlkisele vode
- **1** dlsoka 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**