

Torta sa malinama i turskim keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fil 1:

- **900 ml mleka**
- **7 kašika šecera**
- **2 kesice pudinga sa ukusom maline**
- **1 kašika gustina**
- **100 g maslacca/margarina**

Za fil 2:

- **200 g malina**
- **200 ml vode**
- **1 kašika šecera**
- **1 kašika gustina**

i još:

- **72 komada (oko 400g) turskog petit keksa**
- **150 ml mleka**

Za ukrašavanje:

- **150 g šlagi**
- **250 ml mleka**
- **maloboje za kolace**

- malošarenih mrvica

Preparacija

Fil 1: Puding i gustin pomešati i usuti 200 ml mleka. Dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 700 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i, na umerenoj temperaturi, mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Fil 2: U šerpu staviti maline, usuti vodu, dodati šećer, promešati i kad provri, kuvati oko 5 minuta na umerenoj temperaturi. Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u maline. Mešati da se zgusne.

Na tacnu staviti obruc (25x35 cm) i poreati red keksa (18 komada). Keks utopiti (malo) u mleko.

Preko staviti fil 1 (polovinu ukupne kolicine), zatim drugi red keksa pa fil 2, treci red keksa pa preostalu kolicinu fila 1. Završiti redom keksa.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Ja sam reala u pleh obložen folijom, pa sam posle okrenula na tacnu.

Skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet