

## *Keks torta sa džemom od malina*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** l mleka
- **7** kašika šećera
- **1** kesica vanilin šećera
- **3** kesice pudinga od vanile
- **100 g** maslaca/margarina

#### **Ostalo:**

- **54 komada (oko 300g)** turskog petit keksa
- **100 ml** mleka
- **4 kašike** džema od malina

#### **Za ukrašavanje:**

- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka
- **malo** šarenih mrvica

### **Priprema**

Puding usuti u 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrijati (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.

Na tacnu staviti obruc (25x35 cm) i poreati red keksa (18 komada). Keks utopiti (malo) u mleko. Preko staviti puding fil (polovinu ukupne kolicine), zatim drugi red keksa. Preko keksa rasporediti džem od malina pa staviti preostali fil i još jedan red keksa. Ostaviti da se ohladi i stegne pa skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom i ukasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

**Savet**