

Dvobojna Keks torta



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pakovanja keksa
- **200 ml** mleka za umakanje keksa
- Fil:
 - 2 pudinga od cokolade
 - 2 pudinga od jagode
 - **1,5 l** mleka
 - **250 g** margarina
 - **4 kašike** šecera
 - **250 g** šecera u prahu
 - Dekoracija:
 - 2 šлага
 - **200 ml** mleka

Priprema

Fil: Razmutiti puding od cokolade sa 100 ml mleka, i razmutiti puding od jagode u 100 ml mleka, ostalo mleka dodati u dvije šerpe da provre dodati dvije kašike u jednu šerpu i dvije u drugu. Kad je mleko uzavrelo dodati u jednu šerpu puding od cokolade miješati dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta, na isti nacain skuvati i drugi puding da se ohladi.

Margarin i šecer u prahu prepolivitu i dodati u šerpu sa pudingim. Od jagode a drugu polovinu u puding od cokolade, umiksati oba pudinga. U pleh poreati keks umakan u mleko, preko keksa dodati cokoladni puding, pa red keksa umakan u mleko pa puding od jagode, sve tako dok se potroše namirnice. Ostvaiti tortu da se stogne u frižider. Razmutiti šlag sa mlekom miksatи duže. Slagom dekorisati tortu. Po želji dodati rendanu cokoladu preko šlaga.

Savet

Dodati po želji maline.