

Dvobojna Keksa 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 čokolade
- 2 pudinga od jagode
- **1,5 l** mleka
- **250 g** margarina
- **4 kašike** šećera
- **250 g** šećera u prahu
- Dekoracija:
- 2 šlaga
- **200 ml** mleka

Priprema

Fil: Razmutiti puding od čokolade 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 čokolade miješati dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta, na isti način skuvati i drugi puding da se ohladi.

Margarin i šećer u prahu prepoliviti i dodati u šerpu sa pudingim. Od jagode a drugu polovinu u puding od čokolade, umiksati oba pudinga. U pleh poređati keks umakan u mleko, preko keksa dodati čokoladni 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 miksati duže. Slagom dekorisati tortu. Po želji dodati rendanu čokoladu preko šlaga.

Savet

Dodati po želji maline.