

Keks torta sa štrudlicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fil:

- **800 ml** mleka
- **7 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **100 g** maslaca/margarina
- **1 kašika** kisele pavlake

I još:

- **10 komada (oko 250 g)** štrudlica
- **20 komada (oko 200 g)** petit keksa
- **malomleka** za umakanje keksa
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka

Priprema

Puding i gustin pomešati i usuti 200 ml mleka. Dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer 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.

Umešati i kiselu pavlaku.

Na tacnu sa obrucem ili u vatrostalnu ciniju poređati red petit keksa (10-ak komada). Keks utopiti (malo) u mleko.

Preko staviti fil (polovinu ukupne kolicine), zatim red štrudlica.

Rasporediti preostali fil i završiti redom petit keksa. Ostaviti da se ohladi i stegne.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider. Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet