

# **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 šlagi**
- **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 poreati 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**