

Torta sa višnjama i coko keksicima



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevenog keksa (plazme)
- **100** gmaslaca/margarina
- **120** mlmleka

Za fil:

- **1** lmleka
- **8** kašika šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **3** kesicepuđinga od vanile
- **150** gmaslaca/margarina

Ostalo:

- **150** gcoko keksica
- **200** gvišanja (ocišcenih)
- **100** gšлага
- **200** mlmleka

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i mleko, izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26cm), rasporediti.

Puding pomešati sa 200 ml mleka, dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šefer i vanilin šefer 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.

Preko kore staviti fil (polovinu kolicine).

Zatim poreati red coko keksica (cokolada na dole).

Preko rasporediti višnje.

Zatim preostali fil. Ostaviti da se ohladi, na sobnoj temperaturi pa staviti u frižider.

Skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet