

Keks torta sa malinama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **100 g** maslaca/margarina
- **130 ml** mleka

Za fil:

- **1 l** mleka
- **7 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **150 g** maslaca/margarina

Ostalo:

- **8 komada** plazma keksa
- **250 g** malina
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka
- **maloroze** boje za kolace
- **malosrebrnih** i belih kuglica

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 šećer i vanilin šećer i zagrijati (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 lemljeni plazma keks i preko rasporediti maline.

Rasporediti preko i preostali fil. Ostaviti da se ohladi, na sobnoj temperaturi pa staviti u frižider.

Skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom, po želji dodati malo boje i ukasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet