

Malina-keks-ananas torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**plazma keksa
- **1 l** mleka
- **2**žumanceta
- **200 g**šecera
- **3 kesice**puding vanila
- **1 kašik**agustina
- **250 g**margarina
- **300 g**šlaga
- **1 konzerva**ananasa
- **300 g**malina
- **200 ml**mleka

Priprema

Staviti 900 ml mleka u šerpu sa šećerom da se kuva. U drugu posudu preostalih 100 ml pomešati sa žumancima, pudingom i kašikom gustina. Kad mleko provri ukuvati puding i žumanca.

Ostaviti da se ohladi. Omekšali margarin izmutiti mikserom. Postepeno dodavati kašiku po kašiku ohla?nog fila. Zagrejati mleko da bude mlako. Fil podliti na dva dela.

U mlako mleko na kratko potapati keks, a onda pore?ati na tacnu. 300 g rasporediti da bude donji red. Onda namazati preko keksa polovinu fila, a preko fila rasporediti maline. Preko malina rasporediti drugi red keksa, pa drugi deo fila, a preko fila iseckan ananas.

Izmutiti šlag prema uputstvu pa ukasiti tortu. Ostaviti da s dobro ohladi, a onda poslužiti.

Savet