

Malina-keks-ananas torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gplazma keksa
- **1 l** mleka
- **2** žumanceta
- **200** gšecera
- **3** kesicepuding vanila
- **1** kašikagustina
- **250** gmargarina
- **300** gšлага
- **1** konzervaananas
- **300** gmalina
- **200** mlmleka

Priprema

Staviti 900 ml mleka u šerpu sa šecerom 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 ohlanog fila. Zagrejati mleko da bude mlako. Fil podliti na dva dela.

U mlako mleko na kratko potapati keks, a onda poreati na tacnu. 300 g raporediti 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 ukrasiti tortu. Ostaviti da s dobro ohladi, a onda poslužiti.

Savet