

Posna keks torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** posnog keksa (cetvrtastog)
- **2 dl** bademovog mleka
- **1 kesica** vanil šećera

Fil:

- **4 kesice** pudinga od vanile
- **1,2 l** bademovog mleka
- **10 kašika** šećera
- **150 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **200 g** sojinog mleka u prahu

Priprema

Fil: Od 1,2 l bademovog mleka odvojiti 2 dl i razmutiti puding, a ostatak bademovog mleka staviti da proključa sa šećerom. U proključalo mleko dodati razmucen puding i skuvati fil. Skuvan puding ostaviti da se ohladi. U ohladjen puding dodati umucen margarin sa šećerom u prahu i sojino mleko u prahu. Sve dobro sjediniti i fil je gotov.

2 dl bademovog mleka staviti da se zagreje (ne treba biti pretoplo) i dodati vanil šećer. Posni keks provuci kroz mleko i reati na tacni za tortu. Kada se keks poređa (meni je za jedan red trebalo 24 keksa) staviti 1/4 fila. Reati tako dok ne ispadne 4 reda i celu tortu premazati filom. Tortu možete dekorisati posnim šlagom, posnom cokoladom... Po želji. Prijatno!!

Savet

Ova torta može biti i mrsna, ali meni je ovakva lepša.