

Torta s keksom i malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **36 komkeksa** zlatni pek
- **2 dlmleka**

Za fil od malina:

- **500 g**malina
- **3 dl**vode
- **10 kašika**šecera
- **2** pudinga od malina

Za žuti fil:

- **7 dlmleka**
- **2**pudinga od vanile
- **6 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **10 kašika**šecera u prahu
- **2**vanilin šecera

Ostalo:

- 150 g šlaga
- 2 dl hladne kisele vode

Priprema

Maline, 2 dl vode i secerkuvati 5 minuta. Dodati razmucen puding sa 1 dl vode i kuvati dok se ne zgusne i ostaviti da se hladi. Skuvati puding sa šecerom u mleku. Ostaviti da se hladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu i vanil šecerom, dodati ohlaen puding i dobro umutiti. Na tacnu poreati keks 3x6 umocen u mleko. Staviti pola žutog fila, pola malina fila, red keksa, žuti fil, malina fil. Umutiti šlag sa kiselom vodom i tortu ukrasiti po želji.

Savet