

## ***Keks torta (15)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **1** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **8 kašika** šećera
- **250 g** maslaca/margarina
- **5** krem bananica
- **100 g** mlečne čokolade
- **2 kašike** eurokrema

#### **Ostalo:**

- **48 komada (oko 350g)** keksa (plazme)
- **100 ml** mleka (za umakanje keksa)
- **100 g** šlaga
- **180 ml** mleka
- perlice, mrvice

### **Priprema**

Puding i gustin pomešati i usuti 200 ml mleka. Dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Povremeno promešati.

Maslac/margarin umutiti pa pomešati sa dobro ohlaenim pudingom. Podeliti na tri dela.

Krem bananice iseci na sitne komade.

Umešati ih u trecinu fila.

okoladu iseci na sitne komada.

Umešati je u drugu trecinu fila.

A u trecu trecinu staviti eurokrem.

I dobro izmešati.

Na tacnu staviti red keksa (4x4komada) utopljenog u mleko. Preko rasporediti fil sa krem bananicama.

Zatim drugi red keksa utopljenog u mleko pa fil sa cokoladom.

Preko staviti treci red keksa utopljenog u mleko pa fil sa eurokremom. Staviti tortu u frižider da se ohladi i stegne.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti. Uživajte u ukusu.

**Savet**