

Žito torta od keksa



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **375 g** margarina
- **20+5 punih kašika** mlevenih oraha
- **300 g** prah šećera
- **3 kašike** gistina
- **4 kesice** vanilin šećera
- **2 kašike** čokolade u prahu
- **1 kašičica** rendani morski oraščić
- **48 komada** keksa pti-ber
- **1 dl** mleka, za kvašenje keksa
- **2-3 kašičice** čokoladnih mrvica
- **5 polutki** oraha, za ukrašavanje

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutite margarin sa prah šećerom, vanilin šećerom i gustinom.

Dodati orahe i morski oraščić i sve dobro sjediniti. Masu podeliti na dva dela i u jedan stavite čokoladu u prahu.

Na odgovarajuću tacnu stavite 12 komada keksa pokvašenih mlekom.

Nanesite beli fil.

Stavite drugi red keksa pa braon fil, opet red keksa pa beli fil, I opet red keksa pa braon fil kojim namazati tortu i sa strane.

Savet

Gustin nemojte da rastvarate stavite tako suv u fil, jer on neutrališe ukus margarina.