

"Turska" torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil 1:

- **2 kesice** vanilin šecera
- **1,5 l** mleka
- **200 g** šecera
- **5** pudinga od karamele
- **500 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu

Fil 2:

- **500 g** šlaga
- **5 dl** mleka

Testo:

- **600 g** turskog keksa
- **2 dl** mleka

Za završnicu:

- **300 g** šlaga
- **3 dl** mleka ili kisele vode

Priprema

Razmutiti puding sa oko dva dl mleka, a ostatak mleka staviti da provri zajedno sa 200 g šecera. Kada provri, sipati puding i kuvati nekoliko minuta. Dodati vanilin šecer. Dok se puding hladi, margarin umutiti penasto sa šecerom u prahu. Kada se puding skroz ohladi, dodavati ga u margarin posetepeno i mutiti dok smesa ne postane ujednacena.

Umutiti 500 g šlaga sa pola litre mleka.

U tacnu velicine oko 25x40 pore?ati keks. Poprskati ga mlekom. Premazati filom, pa šlagom i sve ponavljati dok se sastojci ne utroše. Tortu premazati šlagom.

Savet

Možete koristiti slatku pavlaku umesto šlaga u prahu. Treba da bude po ?etiri reda fila i keksa. Ukoliko ne možete da na?ete puding od karamele, možete uprziti dodatnih 100 g še?era, pa u to sipati mleko da provri. Sve ostalo je isto.