

Posna keks torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** keksa (petit)

Fil:

- **1 l** vode
- **300 g** šećera
- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** mlevenog pecenog kikirikija
- **250 g** margarina
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** pekmeza (od kajsija ili od šljiva)
- **2** pudinga od vanile
- **4 kašike** šećera

I još:

- **1** šoljaskuvane crne kafe

Priprema

U 1/2 l vode staviti 300 g šećera, kad provri, kuvati još 5 minuta. Skloniti sa ringle i dodati orahe i kikiriki pa margarin i čokoladu i mešati da se otopi. Dodati i pekmez, izmešati. U 1/2 l vode skuvati puding sa 4 kašike šećera pa ta dva krema izmešati. Prohladiti.

Keks podeliti na 4 dela, za 4 kore. Utopati ga u kafu i režiati red keksa pa fil i tako 4 puta.

Tortu ukasiti mlevenim orasima ili rendanom čokoladom, ohladiti, iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet