

Keks torta sa šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Fil:

- **400 g** šljiva (bez koštica)
- **200 ml** vode
- **150 g** šecera
- 2 pudinga od vanile
- **100 ml** vode
- **100 g** čokolade
- **2 kašike** rum

I još:

- **60 komada** (oko **350 g**) gustav ili petit keksa
- **100 g** šlaga
- **200 ml** vode ili mleka

Priprema

Šljive ocistiti i iseci na cetvrtine. Kuvati ih sa 200 ml vode i sa šecerom. Kad provri, kuvati još 10 minuta. Skloniti sa ringle, dodati rum i puding razmucen sa 100 ml vode. Vratiti na ringlu i na umerenoj temperaturi kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati čokoladu, mešati da se otopi.

U pleh (25x35) staviti red keksa (20 komada) pa red toplog fila (polovinu fila).

Zatim staviti drugi red keksa pa drugi red fila i još red keksa.

Kolac ohladiti i ukasiti ga umucenim šlagom (100 g šlaga umutiti sa 200 ml vode ili mleka).

Savet