

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**cokolade
- **2 kašikeruma**

I još:

- **60 komada (oko 350 g)**gustav ili petit keksa
- **100 g**slaga
- **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 cokoladu, 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 ukrasiti ga umucenim šlagom (100 g šлага umutiti sa 200 ml vode ili mleka).

Savet