

Lagana keks torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** plazma keksa
- **1 l** mleka
- **250 g** margarina
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** šećera u prahu
- **3 kesice** šlag pene
- **1 kesica** čokoladnih mrvica

Priprema

Skuvati puding od 1 l mleka i 3 kesice pudinga od vanile, kad mleko provri. U prethodno odmerenih 100 ml mleka dodali smo 3 kesice pudinga i razmutili. Kad mleko provri, dodamo razmucen puding, kuvati 5 minuta na laganoj vatri. Ostaviti da se ohladi. U međuvremenu penasto umutiti margarin i šećer u prahu, i kad se puding ohladi, sjediniti da se dobije glatka masa. Keks utopiti u mlako mleko, poređati na dno kalupa za kolace, preko staviti fil od pudinga, a preko toga šlag, 3 kesice šlaga sa 150 ml vode. Na kraju posuti čokoladnim mrvicama i staviti da se ohladi 2 sata u frižideru.

Savet

Lagano, za sva?iji ukus!