

# Lagana keks torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

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

## Preprema

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 meuvremenu penasto umutiti margarin i šećer u prahu, i kad se puding ohladi, sjediniti da se dobije glatka masa. Keks utopiti u mlako mleko, poreati na dno kalupa za kolace, preko staviti fil od pudinga, a preko toga šlag, 3 kesice šлага sa 150 ml vode. Na kraju posuti cokoladnim mrvicama i staviti da se ohladi 2 sata u frižideru.

## Savet

Lagano, za svajji ukus!