

# Keks torta

Torta sa filom od vanile i čokolade koju ćete brzo pripremiti

20 komada



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### I fil:

800 ml mleka  
2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera  
12 kašika/e šećera kristal  
2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa  
ukusom vanile  
250 g maslaca

### II fil:

400 ml mleka  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
6 kašika/e šećera kristal  
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa  
ukusom čokolade  
125 g maslaca

### I još treba:

100 g Dr. Oetker Šlag krem sa  
ukusom slatke pavlake  
200 ml hladnog mleka za šlag  
žuta boja za torte i kolače  
otprilike 100 - 150 ml hladnog mleka  
za umakanje keksa  
80 komada keksa

## 1 Priprema fila sa ukusom vanile:

U sud sipajte 600 ml mleka, vanilin šećer i kristal šećer. Promešajte i stavite da provri. U drugi sud sjedinite 200 ml hladnog mleka i puding od vanile. Dodajte u provrelo mleko i u neprestano mešanje skuvajte puding. Sklonite sa vatre, preručite u drugi sud (da bi se brže ohladilo) i pokrijte rastegljivom folijom. Ostavite da se ohladi. Nakon tog vremena, u sud stavite maslac sobne temperature i uz postepeno dodavanje pudinga mikserom umutite fil. Fil podelite na dva jednaka dela.

## 2 Priprema fila sa ukusom čokolade:

U sud sipajte 300 ml mleka, vanilin šećer i kristal šećer. Promešajte i stavite da provri. U drugi sud sjedinite 100 ml hladnog mleka i puding od čokolade. Dodajte u provrelo mleko i u neprestano mešanje skuvajte puding. Sklonite sa vatre, preručite u drugi sud (da bi se brže ohladilo) i pokrijte rastegljivom folijom. Ostavite da se ohladi. Nakon tog vremena, u sud stavite maslac sobne temperature i uz postepeno dodavanje pudinga mikserom umutite fil.

## 3 U hladno mleko umačite keks i složite prvi red od 20 kom. Preko keksa premažite polovinom vanil fila, pa složite drugi red keksa. Premažite čokoladnim filom, pa preko njega red keksa, drugi deo vanil fila i završite sa keksom, tako da ukupno imate četiri reda keksa.

- 4 Preko keksa stavite rastegljivu foliju ( da se keks ne bi osušio ) i prebacite u frižider na hlađenje, najbolje preko noći.
  
- 5 Za dekoraciju umutite šlag i mleko pa polovinu šlaga obojte žutom jestivom bojom. Stavite šlag u dresir kesu na način kako je prikazano u video receptu i dekorišite kocke. Po želji, u vanil fil možete dodati 100g bele mlečne čokolade, a u čokoladni fil, 50g mlečne crne čokolade.