

## ***Keks karamel torta***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** keks petit beurre
- **2 kesice** pudinga od karamela
- **500 ml** mleka
- **100 g** margarina ili putera
- **5 kašika** šećera

#### **I još:**

- **100 g** šlaga
- **150 ml** mleka

### **Priprema**

Skuvati puding u provrelo mleko-dodati odmah i margarin. Skuvani puding ohladiti pa ga ohladjen dobro izmiksati. Dok se fil hladi umutiti šlag sa 150 ml mleka. Filovati red keksa (ja sam išla po 12 keksa) topljenog u neki sok zatim krema od karamele pa šlag, pa opet red keksa topljenog u sok pa krema pa šlag, opet keks krema i šlag....

### **Savet**