Keks torta sa kajsijama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**zrelih kajsija
- **400 g**kakao keksa Avala
- **200 g**mleveni keks
- **5 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga vanila
- **600 ml**vode
- **100 g**vode
- **100 g**šlag

Priprema

Kajsije usitniti u secka. Staviti kajsije u šerpu dodati 400 ml vode i šecer. Staviti da se kuva na tihoj vatri. Dodati margarin. Mešati sve vreme da se istopi šecer i margarin. Posebno u 200 ml vode razmutiti puding. Sipati puding u kajsije i kuvati dok se ne zgusne. Kada se puding sa kajsijama skuvao skloniti sa vatre pa dodati mleveni keks. Sve lepo izmešati i sjediniti.

U okrugli kalup na dno poreati cetvrtasti keks. Poreati u krug uspravno. Zatim uzimati po jedan keks na njega staviti po malo fila pa ga složiti u drugi red pored prvog uspravno. Ostatak fila sipati u sredinu kalupa. Lepo poravnati pa ostaviti da se dobro ohladi i stegne. Kada se fil lepo stegao skinuti obruc sa kalupa. Izmutiti šlag i njime ukrasiti tortu.

Savet