Vocna keks torta (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 750 g keksa petit-ber
- 4 manje kutije piškota
- 1 l slatke pavlake (za kolace)
- 1 l mleka
- 3 žumanca
- 12 kašika brašna
- 6 kašika gustina
- 12 kašika šecera
- 6 vanilin šecera
- 250 g margarina
- 150 g cokolade (punjene sa ukusom jagode)
- 300 g jagoda
- 1 veca konzerva ananasa u kockicama
- 3 banane

Priprema

Slatku pavlaku izrucite u odgovarajucu posudu i umutite mikserom. Od ukupne kolicine mleka odvojiti 1 šolju za kvašenje keksa. Jagode ako su krupne isecite na manje komade, ananas izvadite iz konzerve i ocedite od soka, banane isecite na kolutice i prelijte sokom od ananasa, da ne budu suve.

Sada skuvati fil tako što brašno, gustin i šecer sa vanilin šecerom pokvasite mlekom, uzetim od ukupne kolicine mleka i razmutiti da se dobije tecna smesa.

Ostatak mleka stavite da prokuva i tada sipajte smesu od brašna, svo vreme mešajte dok se brašno ne zgusne, pazeci da se ne zgrudva.

Kuvan fil sklonite sa vatre, dodajte margarin i mikserom dobro umutite da se margarin otopi i sve dobro sjedini. U topli fil dodajte žumanca i sve zajedno umutite.

Masu podeliti tako što u 2/3 fila dodate 100 g cokolade sa jagodama i promešate da se otopi, ovo je moguce jer je fil još uvek vruc. Ostatak fila nek ostane žut.

Sada na vecu tacnu reajte keks petit-ber prethodno pokvašen u mleku. Nanesite polovinu fila sa cokoladom, premažite sa 6 kašika šlaga, porešajte usitnjene jagode, pa porešajte piškote u vidu tarabe umocene u mleko, ali ih slažite sa malim razmakom. Sada nanesite sloj šlaga, da se popune praznine izmeu piškota, pa opet stavite red keksa petit-ber.

Sada stavite žuti krem, pa šlag, pa ananas, pa opet red piškota, ali ih sada stavljajte popreko, opet popunite praznine šlagom, sada opet stavite red keksa petit-ber, pa fil sa cokoladom, sloj šlaga, poreajte kolutice banane, pa opet red piškota umocenih u mleko, ali na nacin kao prvi put. Praznine popunite šlagom i tortu namažite i okolo. Stavite je u frižider da se hladi do sutradan.

Pre služenja tortu ukrasite vocem, koje ste odvojili od ukupne kolicine voca, piškotama i ostatkom cokolade od jagoda. Seci na parcad i služiti.