

Torta sa cokoladnim keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** keksa prelivena cokoladom
- **2 d** mleka

Fil I:

- **7,5 d** mleka
- **4 kašika** šecera
- **2** pudinga od vanile
- **150 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g** pecenih mlevenih lešnika

Fil II:

- **200 g** šlaga
- **2 d** mleka

Priprema

Fil 1: U posudu staviti 7 dcl mleka i 4 kašike šecera, staviti da se zagreje. Izmešati 2 pudinga sa 1/2 dl mleka, dodati u zagrejano mleko i kuvati. Kad se skuva i ohladi, dodati prethodno umucen margarin sa šecerom u prahu. Na kraju dodati mleveni lešnik. Fil 2: Umutiti šlag sa mlekom. Filovati tortu: Red keksa (2x8) prethodno potapan u mleko ona strana bez cokoladnog preliva, fil 1, fil 2. Ima 4 reda keksa sa filovima. Tortu ukasiti sa

umucenim šlagom.

Savet