

okoladna torta (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortu:

- **300 g** cokolade za kuvanje
- **3** pudinga od cokolade
- **1,2 l** mleka
- **2 velika pakovanj** piškota
- **2 dl** slatke pavlake
- **250 g** šećera u prahu
- **250 g** margarina za kolace
- **9 kašika** kristal šećera

Priprema

Staviti 8 dl mleka u šerpu da se kuva. Preostala 2 dl (od litre) pomešati sa 3 kesice pudinga od cokolade (preporučujem c puding) i 9 kašika kristal šećera. Kada mleko pocne da vri umutiti pripremljenu smesu, zakuvati puding, preruciti ga u keramicku posudu i staviti na hladno, da se ohladi.

Margarin za kolace izvaditi iz frižidera, da omekša, pa ga izmutiti sa prah šećerom. U tako pripremljen margarin dodati ohlaeni puding.

Piškote namakati u 2 dl mleka i reati na tacnu (dve kutije piškota kao prva kora i dve kao druga). Na piškote namazati polovinu fila, a zatim staviti još jedan red namocenih (u mleku) piškota te prekriti i drugom polovinom fila.

Umutiti slatku pavlaku u srednje cvrst šlag (možete koristiti i obican šlag) i premazati celu tortu. Ukrasiti po

želji. Prijatno! :)

Savet

Torta je izdašna i kremasta. Ovo je osnovni recept. Može se dodavati različito voće: jagode, višnje (što posebno preporučujem), maline, kako volite :) Prilikom dodavanja voća, gusto naslažite voće preko prvog fila ili preko oba sloja piškota. A možete i piškote namakati u sok voća, ali onda izbacite mleko. Tako je ukusno i kada se doda malo arome ruma u fil :)