

## **oko keks torta**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za tortu:**

- **500 g**petit beure keksa
- **500 ml**mleka
- 1 puding od cokolade
- **250 g**margarina
- **130 g**šecera u prahu
- **150 g**cokolade za kuvanje

### **Priprema**

Skuvati puding u mleku, pa mu, dok je vreo, dodati izlomljenu cokoladu. Mešati dok se sasvim ne rastopi i ostaviti da se ohladi.

Margarin i šecer u prahu dobro umutiti mikserom i u to dodati ohlaen puding.

Keks natapati u mleku i slagati u poslužavnik.

Premazati keks filom od pudinga i cokolade i ponavljati postupak dok se ne iskoriste svi sastojci.

Preostalim filom dekorisati tortu, ukrasiti je narendanom cokoladom (ja sam ukrasila euro-krem blok cokoladom) i ostaviti da se ohladi.

**Savet**