

izkejk sa kafom i cokoladom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g**keksa sa kakaom
- **3 kašike**šecera u prahu
- **150 ml**mleka
- **50 g**rastopljenog margarina
- **1 kesice** 3 u 1 sa ukusom kafe

Za fil I:

- **100 g**cokolade
- **80 g**margarina
- **2 kašike**šecera u prahu
- **1 kesica**pudinga krem od cokolade

Za fil II:

- **100 g**cokolade
- **80 g**margarina
- **2 kašice**mlevene kafe
- **100 g**šecera u prahu
- **250 ml**slatke pavlake
- **200 g**krem sira
- **1 kesica**kesica želatina (10 g)

Priprema

Kora: Keks samleti i staviti ga u dublju posudu. Dodati šećer u prahu, kesicu kafe, rastopljeni margarin i mleko. Umesiti koru. Kalup sa obrucem (vel 26 cm) podmazati uljem, pa, rukama, formirati koru.

Fil I: Na tihoj vatri otopiti margarin i cokoladu. Dodati šećer u prahu i mešati da se sve otopi. Ostaviti da se prohladi. Umutiti puding krem, po uputstvu, pa dodati otopljenu cokoladu i mikserom, sve sjediniti. Sipati krem preko kore i staviti kalup u frižider, dok se sprema drugi fil.

Fil II: cokoladu, margarin i kafu staviti na tihu vatru da se otope. Kada se masa otopi skloniti, da se prohladi. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Umutiti slatku pavlaku, sa dodatkom šećera u prahu. U umucenu pavlaku dodati krem sir i sjediniti. Dodati rastopljenu cokoladu, sjediniti i na kraju dodati pripremljeni želatin. Sve dobro sjediniti i sipati preko prvog fila.

Ostaviti tortu preko noci u frižideru. Sutradan izvaditi kalup i staviti ga na tacnu za tortu. Proci nožem izmeu torte i kalupa, pa skinuti obruc. Poslužite se.

Savet