

okoladna rum torta



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **450 ml** mleka
- **80 g** šecera
- **60 g** gustina
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **150 g** margarina sa ukusom ruma

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **3 kašika** mleka
- **1 kašika** ulja

I još:

- **300 g (3x14 kom.)** piškota
- **1 kesica** kafe sa rumom (doncafe 3u1)
- **100 ml** vode
- **150 ml** mleka
- **50 g** suvog grožđa
- **1 kašika** rumuna
- **3 kašike** vode

Priprema

Gustin razmutiti sa malo mleka. U preostalo mleko staviti šećer i kad se zagreje, usuti gustin i kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati čokoladu i mešati da se otopi. Ostaviti da se dobro ohladi (na sobnoj temperaturi). Umutiti maslac i pomešati sa ohlaenim čokoladnim kremom.

Zagrijati 100 ml vode, preliti prah za kafu, promešati i dodati mleko.

Suvo grože staviti u ciniju, dodati rum i vodu i ostaviti da odstoji 15-20 minuta pa ocediti.

Piškote (14 komada) umakati u kafu sa mlekom i reati na tacnu. Preko staviti fil (trecinu ukupne kolicine), zatim suvo grože (polovinu ukupne kolicine), pa još jedan red piškota. Opet fil, suvo grože, red piškota.

...i još jedan sloj fila.

Staviti tortu u frižider da se ohladi i stegne. Napraviti glazuru, otopiti čokoladu sa mlekom i uljem i preliti preko torte.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ako za fil umesto margarina koristite maslac, u čokoladni krem možete dodati kašiku dve ruma.