

## **oko torta (6)**



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** keksa sa ukusom maslaca
- **650 ml** cokoladnog mleka
- **180 g** šecera
- **150 g** mlevenog lešnika
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **200 g** putera

#### **Za fil:**

- **300 g** cokolade za kuvanje
- **500 g** neutralne pavlake

### **Priprema**

okoladno mleko šecer, puter, cokoladu i mleveni lešnik staviti na laganu vatru i mešati smesu da se ujednaci.

Keks slomiti na veće komade, preliti prohladenom smesom. Drvenom kašikom laganu izmešati.

Okrugli kalup (br 28) za torte obložiti folijom i sipati pripremljenu smesu. Tortu poravnati kašikom i ostaviti da se prohladi 20 minuta.

Otopiti cokoladu sa pavlakom na laganoj vatri uz stalno mešanje da se smesa ujednaci.

Pripremljenu smesu sipati preko torte i ostaviti oko 60 minuta da se prohladi na sobnoj temperaturi, pa tek onda staviti u frižider.

### **Savet**

Sutradan je spremna za poslužnje