

Super brza torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- 500 g keksa
- 125 g (1 kutija) jafa keksa
- 100 g oraha
- 150 g šecera
- 300 ml mleka
- 20 g praška za puding od čokolade
- 125 g margarina
- 100 g Menaž čokolade

Za glazuru:

- 100 g Menaž čokolade
- 2 kašike ulja
- 3 kašike mleka

i još:

- 2 banane
- 200 g žele bonbona
- 250 g praška za šlag
- 250 ml mleka ili kisele vode

Priprema

Polovinu keksa sameljite, a polovinu polomite na krupnije komade (na 5-6 delova). Jafe isecite na četvrtine, a orahe na krupnije komade. Promešajte. Naravno, po želji, umesto običnog keksa možete da koristite bilo koje keks kolace.

Otopite šećer na tihoj vatri, tj. karamelizujte ga, pa dodajte 200 ml mleka i kuvajte povremeno mešajući da se karamel otopi. Prašak za puding razmešajte sa preostalim mlekom, pa kada smesa provri, dodajte puding i skuvajte uobičajeno. Sklonite sa vatre, pa dodajte margarin i čokoladu i dobro izmešajte, da se sve otopi i ujednači. Dodajte vruć puding u mešavinu od keksa i dobro umešajte. Možete i rukama, brzo se hladi. Dobijenu smesu rasporedite u kalup obložen najlon folijom. Ja sam za ovu količinu sastojaka koristila kalup 10x30 cm. Ostavite u frižideru na desetak minuta da se stegne, pa izvadite iz kalupa.

Umutite šlag, pa polovinu premažite preko ohlaene smese iz kalupa. Ja sam ovaj put stavila manje šlaga, ali mi lepše izgleda kad ima više, pa sam ovde navela veću količinu.

Preko šlaga, po dužini, na sredini podloge stavite banane, a pored njih, sa obe strane stavite žele bonbone isecene na pola.

Otopite čokoladu sa uljem i mlekom na pari ili u mikrotalasnoj, pustite da se prohladi par minuta, pa prelijte preko banana i pustite da se lepo razlije. Ostavite u frižideru da se glazura stegne, pa ukasite preostalim šlagom ili po vašoj želji.

Savet

Naravno, lako možete da izvedete i posnu varijantu ako mleko zamenite kiselim vodom ili nekim sokom, primer od narandže. Umesto pudinga od okolade možete staviti od vanile ili bilo koji drugi, ili umesto crne-bele okolade... Varijacije i kombinacije su brojne... Uživajte!