

okoladna torta sa keksom (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Kore:

- 4 jajeta
- 4 **kašike** brašna
- 5 **kašika** seckanih oraha
- 1 **štangla** rendane čokolade
- 2 vanil šećera
- 1 prašak za pecivo
- 2 vanil šećera
- 100 ml mleka

Fil 1:

- 750 ml gustog soka od višanja
- 1 margarin
- 1 čokoladni puding
- 4 **kašike** gustina
- 100 g prah šećera
- 1 **štangla** čokolade

Fil 2:

- 300 ml vode
- 4 **kašike** šećera
- 1 puding od banane

Fil 3:

- **250 g** crne cokoalde
- **1** slatka pavlaka

Još:

- **300 g** četvrtastog keksa
- **100 g** crne cokolade
- **1** šlag krem od cokolade

Sirup:

- **1/2 šolje** vode
- **1/2 šolje** šećera

Priprema

Kore: izlupamo 4 jajeta i mutimo ih oko 5-6 minuta.

Dodamo ostale sastojke i lagano mutimo mikserom.

Ispecemo dve kore. Pecemo ih dok se ne odvoje od ivica.

Odvojimo malo soka da razmutimo puding i gustin. Ostatak stavimo na ringlu sa 3 kašike šećera.

Kada provri dodamo puding i gustin i mešamo dok se ne stegne. Ostavimo da se ohladi. A umutimo margarin sa šećerom u prahu pa sjedinimo sa pudingom kad se ohladi.

Isto skuvamo puding od banane. Samo bez margarina i sa vodom.

Zagrijemo slatku pavlaku da ne provri i dodamo cokoladu i mešamo da se otopi. Skuvamo sirup za keks.

Stavimo prvu koru. Preko stavimo 1/3 cokoaldnog pudinga. Preko poreamo keks umocen u sirup. Preko stavimo ceo puding od banane. Preko njega stavimo 1/3 fila od cokolade i pavlake. Preko opet red keksa u sirupu. Preko njega 2/3 cokoladnog pudinga. Preko stavimo drugu koru i preko nje ostatak pudinga. Poredjamo ostali keks umocen u sirup i sipamo ostatak cokolade i pavlake. Stavimo da se dobro stegne. Preko noci najbolje.

Umutimo cokoaldni šlag pa premažemo tortu.

Ukrasimo po želji.

Ja sam napravila ovaj okvir od cokolade.

Parce.

Savet

:~)