

# **Brza keks torta**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za podlogu:**

- **750 g**petit keksa
- **3 šoljice** skuvane crne kafe
- **2 kašike**arome ruma

### **Za fil:**

- **750 ml**mleka
- **150 g**Menaž cokolade
- **4**žumanceta
- **4 ravne** kašikebrašna
- **200 g**prah šecera
- **250 g**margarina
- **3** kesicevanilin šecera

### **Za dekoraciju:**

- **150 g**krem šлага od cokolade
- **100 ml** mleka
- **2 rebara** rendane Menaž cokolade

## **Priprema**

Skuvati kafu, procedite da nema taloga i u to dodajte rum. Fil: Umutiti žumanca sa vanil šecerom, brašnom i

100 ml mleka. Prostalih 650 ml staviti da kuva. Kada prokuva dodati smesu sa umucenim žumancima i mešati oko 2-3 minuta da se sgušne. okoladu otopiti i dodati filu. Fil ohladiti pa dodati posebno umucen margarin sa prah šecerom. Keks umakati u kafu pa reati na tacni i flovati tortu. Meni je bilo 5 redova keksa. Celu tortu premazati preostalim filom. Odozgo dodati 150 g umucenog krem šлага od cokolade, posuti rendanom cokoladom. Ostaviti da keks omekša i uživati u brzom slatkišu :)

## Savet