

oko keks torta (2)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fil:

- **750 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **80 g** gustina
- **30 g** kakaoa
- **100 g** Menaž čokolade
- **125 g** maslaca ili margarina

Za glazuru:

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

I još:

- **56 komada** petit keksa
- **2 kesice** kafe sa ukusom lešnika
- **150 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **50 g** suvog grožđa

Priprema

Zagrejati 150 ml vode, preliti prah za kafu, promešati. Suvo grože staviti u ciniju, preliti kafom i ostaviti da odstoji 15-20 minuta pa ocediti. U skuvanu kafu dodati i 100 ml mleka, promešati i u to umakati keks.

Kakao i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle i u vruće staviti Menaž cokoladu, mešati da se otopi, pa umesati i maslac/margarin. Izmešati da se sve otopi i sjedini. Ostaviti da se malo prohladi.

Keks (14 komada) umakati u kafu i reati na tacnu.

Preko staviti fil (cetvrtinu ukupne kolicine) zatim suvo grože (trecinu ukupne kolicine) pa opet red keksa...

Torta ima 4 reda keksa, 4 reda fila i 3 reda suvog groža. Torta se završava filom.

Otopiti Menaž cokoladu sa mlekom i uljem i premazati tortu. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet