

oko-keks torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml mleka**
- **2 pudinga od cokolade**
- **10 kašika šecera**
- **100 g cokolade**
- **50 ml rumu**
- **300 g keksa**

Ganaš krem:

- **200 ml slatke pavlake**
- **100 g cokolade**

Priprema

Izloimiti keks i preliti rumom.

600 ml mleka pomešati sa šećerom i staviti da provri. U ostatak mleka razmutiti puding pa dodati u provrelo mleko. Mešati dok se ne zgusne, pa skloniti sa šporeta i dodati cokoladu. Mešati dok se ne istopi pa ostaviti da se prohladi. Zatim pomešati keks i puding.

...i sipati u odgovarajući kalup.

Zagrejati slatku pavlaku, dodati cokoladu i mešati dok se ne istopi. Preliti tortu i ostaviti da odstoji par sati.

Savet