

okoladna torta sa keksom (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,3** l mleka
- **200 g** pudinga sa ukusom cokolade
- **200 g** cokolade
- **180 g** maslaca
- **300 g** šecera

...i još:

- **400 g** keksa pti-ber, sa maslacem
- **1 kesica** krem šlaga sa cokoladom
- mleko, za potapanje keksa

Priprema

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 24cm i obložiti ga providnom folijom. Na stranice kalupa, u krug, poreati keks, prethodno, samo malo potopljen u mleko.

Od 1,3 l mleka odvojiti 400 ml. Ostalo mleko, zajedno sa izlomljenom cokoladom, maslacem i šecerom staviti na vatru. Puding razmutiti sa odvojenih 400 ml mleka. Kada pocnu cokolada i maslac da se otapaju, žicom za mucenje, neprekidno mutiti, da se sjedine sve cesticke sastojaka. U provrelo mleko, sa sastojcima, sipati razmuceni puding i skuvati krem. Odvojiti 1/3 krema, a ostatak, odmah, sipati u kalup.

Preko krema poreati (uspravno "nabadati" u krem) naizmenicno, u krug, keks (ne natapati ga mlekom), pa

premazati odvojenim kremom.

Preko krema poreati keks, samo provučen kroz mleko.

Prekriti tortu providnom folijom i ostaviti u frižider, na 5-6 sati (ja sam ostavila, da odstoji u frižideru, celu noc). Zatim izvaditi kalup iz frižidera, skloniti foliju, na keks staviti, odgovarajucu, tacnu i prevrnuti tortu. Skinuti obruc i skloniti ostatak folije.

Tortu ukrasiti cokoladnim šlagom.

Savet