

Kuskus torta sa naradžom i cokoladom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kora:

- **100 gmlevenog keksa**
- **100 gputera**

Smesu od kuskusa:

- **300 gkuskusa**
- **300 mlmleka**
- **150 gšecera**
- **1 pomorandža**
- **150 gcokolade**
- **150 g*Integrino* keksa sa lešnicima**
- **4 jajeta**

Dekoracija:

- **100 gcokolade**
- **2 kašikeulja**
- **50 glistica badema**

Priprema

Staviti mleko da provri sa šecerom i narendanom korom pomorandže, pa skloniti sa vatre i sipati u kuskus. Ostaviti ga da odstoji dok ne upije svu tecnost. Kada se prohladi, dodati drugu polovinu omekšalog putera i žumanca pa sve dobro sjediniti. okoladu otopiti, pa je dodati u smesu od kuskusa, zatim dodati mleveni keks sa lešnikom i na kraju šne od belanaca. Samleti keks /bevita, petit./, preliti ga polovinom putera i sa malo soka od narandže, koliko da se masa lepo umesi. Masu rasporediti na dno kalupa, odozgo sipati smesu od kuskusa i peci oko 40 minuta na 180C. Istopiti 100 g cokolade sa 2 kašike ulja, preliti preko torte i posuti seckanim listicima badema.

Savet