

okoladna torta (43)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Podloga:

- plazma keks ili petit keks
- **1** dlsoka od narandže

Krema:

- **2** lmlijeka
- **5** pudinga od vanilije
- **3** kašikegustina
- **10** kašikašecera
- **2** (2x250)margarina
- **5** kašikašecera u prahu
- **150** g eurokrema
- **20** krem bananica
- **150** gotopljene cokolade

Priprema

U okrugli kalup složite kekse (ja koristim okrugli br 26 cm) i poprskajte sa sokom ili ako nemate soka možete i sa 1 dl mlijeka u koji dodate ekstrakt od narandže.

Krema: Od ukupne kolicine mlijeka odvojite malo i razmutite puding i gustin da ne bude grudvica. Ostatak mlijeka stavite zakuhati sa šecerom, kada zakuha dodajte puding. Kuhajte dok se ne zgusne. Kada se puding zgusne skinite s peći i ostaviti da se hladi uz povremeno miješanje. Izmiksajte margarin sa šecerom u prahu i

dodavajte u njega malo po malo pudinga i miksajte dok se sve ljepo ne sjedini. Kada se sve sjedinilo puding podjelite na 3 dijela.

1 dio: dodajte eurokrem. 2 dio: dodajte krem bananice. 3 dio: dodajte otopljenu cokoladu. Na kekse sipajte smjesu redom kako ide 1 dio, pa drugi dio i na kraju 3 dio i ostavite u frižideru da se hladi i ukasite po želji.

Krema sa krem bananicama (bananko) ce biti bijela kada je sjedinite ako želite da vam bude malo tamnija kako kod mene na slici možete sve dodati u mlak puding da krema bude malo tamnija, ako želite ovu tortu možete ukasiti i fondanom, ali onda mora prenociti u frižideru i drugi dan kada skinete obruc od kalupa stavite je malo u zamrzivac samo da se malo stegne nekih 15 minuta (nece se zamrznuti) samo da ako je ostalo malo tekucine se stegne da se buter krema prije fondana stegne i onda kada je izvadite stavite buter kremu i fondan kao inace što radite. Evo primjer moje torte sa fondanom za krstenje dijetetu. Ja sam ovdje koristila duplu mjeru na torti.

Savet