Kremasta keks torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **200 g**pti - ber keksa, sa maslacem
- **150 g**mlecne cokolade
- **50 g**crne cokolade za kuvanje
- **200 ml**slatke pavlake

Fil:

- **100 ml**slatke pavlake
- **250 g**mlecne cokolade
- **250 g**krem sira
- **2 kašicice**želatina

Dekoracija:

- **100 ml**slatke pavlake

Priprema

Kora : Keks izlomiti na sitne komadice i ostaviti na stranu. U dublju posudu izlomiti mlecnu i crnu cokoladu. U drugu posudu sipati slatku pavlaku i staviti da se ugreje (ne sme da provri). Vrelu slatku pavlaku sipati preko, izlomljene, cokolade i mešati da se cokolada rastopi. Dobro sjediniti, da nema grudvica. Na kraju ubaciti, izlomljeni, keks i, kašikom, dobro sjediniti.

Uzeti uzak kalup, 30x11x8cm, i obložiti ga providnom folijom. Sipati pripremljenu smesu sa keksom, Kašikom ravnomerno rasporediti i, dobro, sabiti, da nema rupica. Ostaviti na sobnoj temperaturi, dok se sprema fil.

Fil: U jednoj, vecoj, posudi izlomiti mlecnu cokoladu. U, drugoj, manjoj posudi zagrejati slatku pavlaku (ne sme da provri) i, vrelu, je preliti preko cokolade. Izmešati da se cokolada rastopi. Želatin preliti sa dve kašike, hladne, vode, ostaviti da nabubri (dovoljno je 2-3 minuta), pa ga staviti da se rastopi, na tihoj temperaturi. Paziti da ne provri. Rastopljeni želatin sipati u, vrelu, smesu sa cokoladom i dobro sjediniti. Ostaviti da se ohladi, na sobnoj temperaturi. U ohlaeni krem dodati krem sir i žicom za mucenje dobro umutiti, da se dobije kremasta smesa.

Fil preliti preko kore od keksa i, ravnomerno, ga rasporediti. Kalup prekriti providnom folijom i ostaviti u zamrzivac, na 2 sata.

Izvaditi kalup iz zamrzivaca. Pomocu folije tortu izvaditi iz kalupa, skloniti foliju i tortu prebaciti na tacnu za posluženje.

Za dekoraciju umutiti cvrsto slatku pavlaku i premazati, samo, gornju površinu torte. Ostatak pavlake staviti u špric i ukrasiti površinu torte. Stranice ne premazivati.

Ostaviti tortu, pola sata, u frižider. Zatim je iseci i poslužiti.

Savet