

okoladna keks torta (3)



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3x250 g** keks sa cokoladom
- **4** pudinga od cokolade
- **10 kašika** šecera
- **1,5 l** mleka
- **200 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina
- **200 g** cokolade
- **150 g** mlevene plazme
- **500 g** šlaga
- **1 malo** cokoladno mleko

Priprema

Rastvoriti puding sa malo mleka, a ostatak staviti u dublju šerpu, dodati šecer i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da kljuca umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i u vruce umešati cokoladu i mešati dok se ne otopi. Krem ohladiti. Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu pa sjediniti sa ohlaenim filom i dodati plazmu. Šlag umutiti na uobicajen nacin. Finalni postupak: Na tacnu za tortu poreati prvih 250g keksa umakanih u cokoladno mleko, preko staviti trecinu cokoladnog fila, a preko njega trecinu umucenog šlaga. Potom stavljati drugi red umocenog keksa u cokoladno mleko, cokoladni fil i preko šlag. Završiti sa trecim redom umocenog keksa u cokoladno mleko, cokoladni fil i šlag.

Savet