

Brza Menaž torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **2 kesice** pudinga od cokolade
- **10 kašika** šecera
- **8 dlmleka**
- **200 g** margarina
- **100 g** cokolade

i još:

- **2 dlsoka** od pomorandže
- **300-400 g** keksa (petit)

Glazura:

- **200 g** cokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Kalup za tortu 20 cm obložiti providnom folijom.

Priprema: Puding izmešati sa šećerom i malo mleka i skuvati u ostatku od 8 dl. Dodati 100 g čokolade i margarin da se istopi. Sjediniti.

Keks namočiti u soku i uspravno poreati u jedan krug u kalupu. Svaki sledeći isto namočiti i namazati kašikom toplog fila pa zalepiti na keks u kalupu. Tako reći sve dok se unutrašnjost kalupa ne popuni. Male šupljine koje ostanu popuniti komadicima keksa i ostatkom fila. Ostaviti da stoji u frižideru i stegne se, a keks upije vlažnost.

čokoladu istopiti sa uljem i preliti tortu da se sve šupljine popune. Ukrasiti po želji.

Savet