

oko keks torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od čokolade
- **1 kašika** gustina
- **7 kašika** šecera
- **125 g** maslaca/margarina
- **250 g** keksa (petit)
- **100 g** čokoladnog šlaga
- **200 ml** mleka

Priprema

Puding i gustin razmutiti sa 200 ml mleka, dobro izmešati da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Umešati lomljeni keks.

Preruciti u pleh sa obrucem (precnika 26 cm). Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Skinuti obruc. Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko ohlaene torte. Vratiti na kratko u frižider. Uživajte u ukusu!

Savet