

okoladna keks torta (4)



težina: **srednje**

za: **22** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za beli fil:

- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **100 g** bele cokolade
- **500 ml** mleka
- **100 g** margarina
- **3 kašike** kristal šećera
- **2 kašike** šećera u prahu

Za braon fil:

- **1 kesica** pudinga od cokolade
- **1 kašika** gustina
- **100 g** mlečne cokolade
- **500 ml** mleka
- **100 g** margarina
- **3 kašike** kristal šećera
- **2 kašike** šećera u prahu

Za koru:

- **500 g** keksa po vašem izboru

Za ukrašavanje:

- **200 g** cokoladne glazure
- **30 g** bele cokolade

Za potapanje keksa:

- **300 ml** mleka

Priprema

Pomešati gustin sa pudingom od vanile. Isto uraditi i sa pudingom od cokolade u drugoj činiji.

Dodati po kašiku šecera i malo mleka. Promešajte da bi se puding rastvorio.

Skuvajte puding u ostatku mleka u koje ste stavili 2 kašike kristal šecera. U puding od vanile stavite belu cokoladu.

U puding od cokolade stavite mlečnu cokoladu. Ostavite filove da se ohlade.

Umutite margarin sa šecerom u prahu. Spojite sa filom od vanile.

Umutite margarin sa šecerom u prahu i spojite sa filom od cokolade.

Obložite kalup folijom.

Jedan po jedan, keks potapajte u mleko i slažite po kalupu. Prvo ivice, pa na dno kalupa.

Filujte prvo belim filom, pa poreajte keks, zatim braon filom, dok ne potrošite sve sastojke.

Ostavite u frižideru da penoci. Skinite obruc kalupa.

Namažite ivice torte cokoladnom glazurom, ostatak prelijte preko torte.

Ukrasite belom cokoladom.

Savet