

Torta za kolege



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koricu:

- **300 g** mlevenog keksa
- **1** bocica arome ruma
- **2** kašikeneskvika
- **125 g** otopljenog margarina

Za krem:

- **3** pudinga od čokolade
- **200 g** čokolade
- **1** l mleka
- **10** kašika šećera
- **250 ml** slatke pavlake
- **2** kesice želatina
- **125 g** margarina
- **120 g** prah šećera

I još...

- **250 ml** slatke pavlake

Priprema

U mleveni keks sipajte aromu ruma, neskvik i otopljeni margarin i rukom umesite koru. Obložite kalup kome se

skida obruc, pek papirom, po dnu i sa strane i utapkajte koru. Ohladite. U 200 ml mleka razmutite prasak za puding. U 800 ml mleka dodajte šecer i izlomite cokoladu pa pustite da provri. Zakuvajte puding. Ohladite. Posebno umutite 125 gr margarina sa prah šecerom. Dodajte ohlaen puding u to. Prelijte želatin sa 5-6 kašika hladne vode. Kad nabubri otopite ga na tihoj vatri pazeci da ne provri. Onda ga u tankom mlazu sipajte u slatku pavlaku koju mutite. I to sve povežite sa pudingom. Nafilujte koru. Ukrasite umucenom slatkom pavlakom. Dobro ohladite, bar 12 sati. Skinite obruc i pek papir i poslužite.

Torta se brzo pravi i veoma je ukusna.

Savet

Prijatno.