okoladna torta sa keksom (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 3 pakovanja keksa
- (zlatni pek sa kakaom, ne sa kakao prelivom)
- 8 jaja
- 1 margarin
- 300 g cokolade za kuvanje
- 100 g mlevenog keksa (bevita, plazma...)
- 500 g šlaga
- 200 g šecera u prahu

Priprema

Umutiti belanca sa 100 g prah šecera. Žumanca, margarin i preostalih 100 g šecera umutiti u drugoj posudi, pa tome dodati na pari, istopljenu cokoladu i mleveni keks (npr. bevita). Sada tome polako dodati predhodno pripremljena belanca i polako umešati.

500 g šlaga umutiti po uputstvu na kesici.

Keks zlatni pek umakati u mleko i redjati na tacni za tortu (5x5 keksa), premazati trecinom kolicine cokoladnog fila, pa trecinom od ukupnog šlaga, zatim opet keks, fil,šlag i završiti, trecim redom keksa, fila i šlaga. Prijatno i uživajte!:)

Recept je poslala Jadranka Stojanovic, Novi Sad.