

## **Brza coko torta**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g keksa (po mogućstvu cokoladiranog)
- 1 l mleka
- 4 pudinga od cokolade
- 100 g šecera
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 200 g cokolade za kuvanje
- 2 šlag kreme (željenog ukusa)

### **Priprema**

U litar mleka skuvati puding sa šecerom i ostaviti da se hlađi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu.

U ohlađeni puding dodati umucen margarin i smesu dobro umutiti.

U poseban sud razgrijati cokoladu sa malo margarina.

Na tacni reati keks (ako je tvrd, pre reanja umakati ga u mleko). Preko keksa ravnopravno rasporediti polovinom umucenog fila, preko fila sipati polovinu rastopljene cokolade, sacekati malo, a onda opet poreati keks, fil, pa cokoladu.

Tortu ukrasiti po želji šlagom željenog ukusa.