# *Keks torta (3)*

težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **800-850 g**keksa
- **5**jaja
- **12 kašika**šecera
- **2**vanilin šecera
- **1 red**cokolade
- **200 g**mrgarina
- **120 g**oraha
- mleko
- **1 kašika**ruma

## Priprema

Skuvati na pari cela jaja sa šecerom i vanilin šecerom. Jaja i šecer prethodno blago izmešati viljuškom. Kada se skuva gušci krem (kao kada kuvate puding), skloniti šerpu. U vrelo dodati cokoladu i 100 grama mlevenih oraha. Dobro izmešati da se masa sjedini i ostaviti da se ohladi. U hladno dodati margarin i rum i umutiti mikserom.

Na tacnu reati keks prethodno potopljen u mleko. Premazati keks kremom ali u tankom sloju. Ponavljati postupak dok se ne utroši materijal. Zadnji red keksa premazati pa posipati preostalim orasima. Ostaviti da odstoji, najbolje preko noci, i seci na komade. Ovo je pre kolac nego torta, ali je taj recept u porodici vec par generacija kao keks torta. Pa da sada ne menjam :)

## Savet

Kola je ukusniji što duže stoji. Prijatno.