

oko keks torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za tortu:

- **500 g** petit beure keksa
- **500 ml** mleka
- **1** puding od čokolade
- **250 g** margarina
- **130 g** šećera u prahu
- **150 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Skuvati puding u mleku, pa mu, dok je vrelo, dodati izlomljenu čokoladu. Mešati dok se sasvim ne rastopi i ostaviti da se ohladi.

Margarin i šećer u prahu dobro umutiti mikserom i u to dodati ohlaen puding.

Keks natapati u mleku i slagati u poslužavnik.

Premazati keks filom od pudinga i čokolade i ponavljati postupak dok se ne iskoriste svi sastojci.

Preostalim filom dekorisati tortu, ukrasiti je narendanom čokoladom (ja sam ukrasila euro-krem blok čokoladom) i ostaviti da se ohladi.

Savet