

Ljubinkina keks torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** keksa pti ber, sa maslacem
- **400 ml** mleka
- **400 g** šecera
- **300 g** mlevenih oraha
- **50 g** mlevenog keksa
- **125 g** margarina
- **100 g** čokolade

Priprema

Ovo je recept moje za ove Ljubinke. Pravila sam dosta keks torti, ali ovu tortu, moja deca i ja, najviše volimo. Ukus je takav da prosto ne umete da stanete. Ako je napravite (a vrlo lako se pravi) uvericete se i sami, koliko je ukusna.

U odgovarajuću, dublju, posudu sipati mleko, dodati šecer i staviti na tihu vatru.

Povremeno promešati. Kada se šecer otopio ubaciti margarin, mešati da se otopi, pa dodati...

...mešavinu mlevenih oraha i mlevenog keksa.

Nastaviti sa mešanjem, na srednjoj temperaturi. Fil ne treba da bude puno gust, otprilike da bude gustine kašice, kada ...

...dodajemo izlomljenu cokoladu. Mešati da se cokolada otopi. kada se cokolada otopila fil mešati još 2-3 minuta i skloniti sa vatre. Ostaviti da se malo prohladi, oko 15 minuta.

Na plato za torte poreati keks, prethodno umocen u toplo mleko (5x5).

Preko poreanog keksa premazati fil, u tanjem sloju, vodeci racuna da imate fila i za premazivanje torte.

Nastaviti sa reanjem keksa i premazivanjem fila, dok ima materijala (trebalo bi da ispadnu cetiri reda). Kada i zadnji red keksa premažemo filom, onda površinu, obilno, posuti mlevenim orasima. Ostaviti, preko noci, u frižideru. Narednog dana tortu iseci na kocke i uživajte.

Savet