

Bevita torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**bevita keksa
- **3 kesice**pudinga od cokolade
- **200 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **900 ml**mleka
- **2 kašikeruma**
- **10 kašika**šecera
- **150 g**krem šlaga od cokolade
- **100 ml**kisele vode
- **100 ml**ohlaene skuvane kafe

Priprema

Puding skuvati sa 900 ml mleka i 10 kašika šecera. Kada je skuvan još u toplo dodamo 100 g cokolade. U prohladen puding dodamo umućen margarin i 2 kašike arome ruma i sjediniti fino smesu. Bevita keks umaćemo u kuvanu kafu, pa reamo na tacnu za torte, preko stavimo fil od pudinga, pa opet keks, odozgo fil i preko keks. Celu tortu premažemo preostalim filom. Odozgo premazati umućenim krem šlagom od cokolade.

Savet