

Brza torta sa cokoladnim keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mlijeka
- **2** žumanceta
- **70 g** šećera
- **3 kašike** brašna
- **60 g** margarina
- **5 kašika** umucene slatke pavlake
- **oko 300 g** keksa sa cokoladnim filom
- **1** pomorandža

I još:

- **po želji** šlag pjena ili umucena slatka pavlaka

Priprema

Prokuhati mlijeko. Umutiti žumanca, šećer i brašno, pa dodati malo vrelog mlijeka. Sipati u proključalo mlijeko, miješajući svo vrijeme. Kada krema dobije gustinu, maknuti sa vatre. Ohladiti, pa dodati margarin, omekšao na sobnoj temperaturi i ribanu koricu pomorandže. Kad se krema prohladi, dodati 5 kašika umucene slatke pavlake, pa izmiksati!

Keks prerezati na pola...

Kalup za srneca leža obložiti folijom, pa sipati 1/3 kreme. Zatim režati keks, svaki premazati filom!

Preko premazati preostalom kremom, pa ostaviti da se ohladi i stegne. Zatim, staviti na tacnu.

Premazati umucenom slatkom pavlakom ili šlag pjenom.

Rezati tortu ukoso, na parcad!

Savet