

Keks torta (7)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** petit keksa
- **300 ml** mlijeka
- **3 kašike** ruma

Fil:

- **375 g** maslaca
- **250 g** šećera u prahu
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **6** jaja
- **3 kašike** ruma

I još:

- **2 kesice** šлага od cokolade
- **50 g** cokolade za kuvanje

Priprema

Žumanca i šećer skuvati na pari, dodati istopljenu cokoladu i sve sjediniti. Maslac pjenasto umutiti i dodati u prohlaenu smjesu. Bjelanca umutiti i dodati filu sa 3 kašike ruma. Sve dobro sjediniti i ostaviti u frižider 30 minuta da se stegne.

Keks umakati u mlijeko i rum, reati na tacnu, preko staviti malo fila, pa opet red keks-fil i tako redom dok se ne potroši i keks i fil. Preko staviti dva umucena šлага od cokolade i dekorisati sa dosta rendane cokolade. Ostaviti u frižider da se stegne. Sjeci na kocke. PRIJATNO!

Savet