

## **?okoladna torta sa keksom (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 600 g**keksa (72 komada)
- **900 ml**mleka
- **3 kesice**pudinga od cokolade
- **5 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **5 kašika**šecera u prahu
- **200 g**tamne cokolade
- **200 g**bele šlag kreme
- **200 ml**gazirane vode
- **oko 200 ml**mleka (za natapanje keksa)
- **1 kašika**Nesquik-a ili kakaoa

### **Priprema**

Prah za puding pomešati sa šecerom, pa uliti deo od 900 ml mleka, a ostatak uliti u šerpu, pa staviti na šporet da se zagreva. Prah za puding sa šecerom razbiti u mleku da nema grudvica, pa uliti u vrelo mleko, sniziti temperaturu i mešati dok se ne ukuva. Kad je puding skuvan, skloniti ga da se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, pa mu postepeno dodavati ohla?en puding i lepo umutiti. ?okoladu razgrejati, pa dodati u fil i sjediniti. Ovaj fil podeliti na 4 jednaka dela. Šlag kremu umutiti sa gaziranom vodom, pa je podeliti na 5 jednakih delova. U 200 ml mleka dodati kašiku Nesquik-a ili kakaoa, pa zagrejati da bude toplo. Na tacnu za serviranje staviti keks, 3x6 komada, prethodno umakanih u mleko. Preko keksa naneti 1/4 fila, pa preko fila 1/5 šlag kreme. Postupak ponoviti još 3 puta (tako da na ukupno 4 mesta imate keksa, fila i šlaga). Na kraju iskoristiti preostalu 1/5 šlaga za premazivanje stranica torte. Ukrasiti po želji. Ostaviti u frižider da prenoci.

## **Savet**

Za umakanje keksa se može koristiti i ?okoladno mleko, po želji.