

## *okoladna keks torta sa malinama*



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **750 ml** mleka
- **120 g** šecera
- **80 g** gustina
- **30 g** kakaoa
- **100 g** Menaž cokolade
- **125 g** maslaca ili margarina

#### **I još:**

- **56 komada** petit keksa
- **300 g** malina
- **malomleka** za umakanje keksa

#### **Za glazuru:**

- **100 g** Menaž cokolade
- **3 kašika** mleka
- **1 kašika** ulja

### **Priprema**

Kakao i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle i u vruće staviti Menaž čokoladu, mešati da se otopi, pa umešati i maslac/margarin. Izmešati da se sve otopi i sjedini. Ostaviti da se malo prohladi.

Keks (14 komada) umakati u mleko i reati na tacnu.

Preko staviti fil (četvrtinu ukupne količine) zatim red malina (trecinu ukupne količine) pa opet red keksa... Torta ima 4 reda keksa, 4 reda fila i 3 reda malina. Torta se završava filom.

Otopiti Menaž čokoladu sa mlekom i uljem i premazati tortu. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

**Savet**