

Brza keks torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **750 g** petit keksa
- **3 šolijice** skuvane crne kafe
- **2 kašike** arome ruma

Za fil:

- **750 ml** mleka
- **150 g** **Menaž** čokolade
- **4** žumančeta
- **4 ravne kašike** brašna
- **200 g** prah šećera
- **250 g** margarina
- **3 kesice** vanilin šećera

Za dekoraciju:

- **150 g** krem šlaga od čokolade
- **100 ml** mleka
- **2 rebra** rendane **Menaž** čokolade

Priprema

Skuvati kafu, procedite da nema taloga i u to dodajte rum. Fil: Umutiti žumanca sa vanil šećerom, brašnom i

100 ml mleka. Proсталih 650 ml staviti da kuva. Kada prokuva dodati smesu sa umucenim žumancima i mešati oko 2-3 minuta da se sgusne. okoladu otopiti i dodati filu. Fil ohladiti pa dodati posebno umucen margarin sa prah šećerom. Keks umakati u kafu pa reati na tacni i flovati tortu. Meni je bilo 5 redova keksa. Celu tortu premazati preostalim filom. Odozgo dodati 150 g umucenog krem šlaga od cokolade, posuti rendanom cokoladom. Ostaviti da keks omekša i uživati u brzom slatkišu :)

Savet