

okoladna torta (33)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **250 g** mlevenog keksa
- **70 g** margarina
- **500 ml** gaziranog soka

Fil:

- **1** l mleka
- **8 kašika** šećera
- **3** pudinga od čokolade
- **200 g** Menaž čokolade
- **125 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina
- **40 ml** vode

Ostalo:

- **100 ml** slatke pavlake

Priprema

Sjediniti mleveni keks, otopljeni margarin i gazirani sok. Dobro izmesati pa u odgovarajući kalup oblikovati

koru.

Pomešati puding, šećer i 200 ml hladnog mleka. Ostatak mleka staviti da provri, pa ukuvati puding. Kad se zgusne, dodati čokoladu, mešati da se istopi i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šećerom u prahu pa sjediniti sa ohladjenim pudingom. Zatim umutiti slatku pavlaku pa je pomešati sa filom. Želatin preliti vodom i ostaviti da nabubri. Zatim zagrejati želatin, dodati 2 kašike fila, sjediniti i sipati u fil. Zatim fil sipati preko kore. Ostaviti u frižideru da se stegne.

Umutiti slatku pavlaku i dekorisati tortu.

Savet