*Domaci *Straus**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **500 g**šlag krema
- **18 kašika**šecera
- **3 kašike**gustina
- **150 g**mlevenog plazma keksa
- **200 g**rendane **Menaž cokolade**
- **100 g**eurokrema crnog

Priprema

Mleko ostavitii da provri sa šecerom pa dodati gustin i mešati oko 5 minuta dok se ne zgusne.

Potom ga skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Najbolje nekoliko sati u frižideru.

Umutiti šlag prema uputstvu.

Šerpu sa gustinom izvaditi iz frižidera, umutiti mikserom pa dodati umucen šlag i nestaviti sa mucenjem kako bi se smesa ujednacila.

Smesu podeliti na tri dela.

U prvi deo staviti mleveni keks, u drugi rendanu cokoladu, a u treci omekšali eurokrem.

Dublji kalup obložiti celofanom, pa na dno sipati prvo fil sa Menaž cokoladom, pa onda sipati fil od keksa, a na kraju fil od eurokrema.

Kalup sa tortom staviti u zamrzivac da se stegne.

Sutradan izvrnuti toru u poslužavnik i ukrasiti po želji.

Savet

Tortu uvati u zamrzivau.