

Kremasta koko torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** petit keksa
- **100 g** cosmo keksa
- **1 kašika** Nesquik-a
- **po potrebi** mleka

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **4** žumanca
- **6 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **6 kašika** brašna
- **100-150 g** šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** Menaž cokolade

Za dekoracija:

- **2 kesice** šlag krema od cokolade

Priprema

Kora: Petit i Cosmo keks samleti, dodati im nesquik pa po potrebi dodavati po malo mleka da se dobije smesa pogodna za formiranje kore. U kalup za cheesecake od smese formirati koru.

Fil: Žumanca umutiti sa 6 kašika šecera i vanil šecerom, dodati brašno i malo mleka od ukupne kolicine. Umutiti mikserom da se razbiju grudvice od brašna. Ostatak mleka staviti sa 100 g šecera da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi.

Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 50 g iseckane Menaž cokolade.

U drugi deo dodati 50 g Menaž cokolade otopljene na pari.

Preko kore naneti fil sa seckanom cokoladom.

Preko njega naneti fil sa otopljenom cokoladom.

Šlag penu umutiti prema uputstvu sa kesice i premazati tortu.

Po želji ukasiti tortu.

Torta.

Parce torte.

Savet