

## **Keks torta (10)**



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **750 ml mleka**
- **7 kašika šecera**
- **2 kesice pudinga od vanile**
- **1 kašika gustina**
- **2 kašike kakaoa**
- **50 g cokolade za kuvanje**
- **125 g maslaca/margarina**

#### **Za glazuru:**

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

#### **I još:**

- **56 komada petit keksa**
- **150 ml mleka za umakanje keksa**

### **Priprema**

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

zgusne. Skloniti sa ringle i u vruce staviti cokoladu, mešati da se otopi.

Umešati i maslac/margarin. Izmešati da se sve otopi i sjedini. Ostaviti da se malo prohladi.

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

Preko staviti fil (cetvrtinu ukupne kolicine), pa opet red keksa... Torta ima 4 reda keksa, 4 reda fila.

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

Uživajte u ukusu!

### **Savet**