

Keks torta (10)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fil:

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

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **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 šećer i zagreјati (ali da ne provri). Usuti puding, gustin i kakao i na umerenoј 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