

Keks torta (11)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** turskog keksa
- **2 kesice** pudinga od cokolade
- **100 g** šecera u prahu
- **125 g** putera
- **100 g** cokolade
- **1 kesica** pudinga aroma slatka pavlaka
- **100 g** mlevenih oraha
- **750 ml** mleka

Za ukrašavanje:

- **200 g** cokolade
- **3 kašike** ulja
- **malo** belih jestivih perlica

Priprema

Priprema fila za tortu. Dve kesice puding od cokolade, napraviti po uputstvu sa kesice i skuvati u pola litre mleka. Ohladiti skuvan puding. 100 g cokolade otopiti na pari i staviti u ohla?en puding, dodati 100 g mlevenih oraha. 125 g putera penasto umutiti sa 100 g šecera u prahu i sjediniti sa pudingom, cokoladom i orasima.

Prsten za torte podesiti na obim 26 cm. Na veci tanjir staviti prsten za torte, pa okolo prstena složiti uspravno jedan red turskog keksa.

Na svaki keks naneti kašičicu fila i staviti na vec postavljeni red keksa. Tako uraditi sa preostalim filom i keksom. Preostali fil rasporediti odozgo po keksu.

U 250 ml mleka skuvati puding sa aromom slatke pavlake, pa odmah vruc puding sipati preko složenog keksa.

Tortu staviti u frižider da se malo ohladi. Pripremiti glazuru. 200 g cokolade otopiti na pari, dodati tri kašike ulja. Glazuru malo prohladiti i preliti preko ohla?ene torte. Ukrasti po želji.

Kad se torta ohladila uživati u slatkom ukusu cokolade. Prijatno.

Savet

Turski keks nije potrebno umakati ni u sok ni u mleko.