

## *Torta sa tri vrste keksa i Menaž cokoladom*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750 g** keksa Zlatni pek posni
- **150 g** plazma keksa posnog
- **1** kutijaturskog keksa
- **250 g** praha za šlag krem od vanile
- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** cokolade
- **5 kašika** kakao praha
- **1 kašika** fruktoze u prahu
- **300+200 ml** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera
- **250 g** praha za šlag krem sa ukusom pavlake
- **6 kašika** kokosovog brašna
- **1 kesica** ukrasnih cvetica

### **Priprema**

Uzeti kutiju sa poklopcem dubine koja odgovara visini jednog keksa, a velicine otprilike 25x35 tj. da mogu u prvi red da stanu keksi 6 sa duže strane, 4 sa krace i po dnu 3 reda po 6 keksa. Možete koristiti i okrugli kalup, znaci po želji. Obložiti kutiju providnom folijom i pustite malo više da viri sa svake strane.

Slatku pavlaku sipati u odgovarajucu šerpicu, dodati izlomljenu cokoladu, kašiku fruktoze i na laganoj vatri grejati da se cokolada otopi. Dodati kakao prah i sve i dalje mešati dok se ne povežu pavlaka, cokolada i kakao prah. Šerpicu sa ovom smesom držite na ringli na jedinici, jer smesa treba da bude stalno topla.

Šlag krem od vanile umutiti sa 300 ml mleka.

Složiti keks u krug po ivici kutije i dnu. Znaci prvi red keksa Zlatni pek bez ikakvog fila. Za sledeci red keks umacite u smesu od cokolade i re?ajte kekse jedan pored drugog u krug. Desice se da se keks preklopi ili na čoškovima da ne bude ravno vec da keks bude ukoso, ništa ne smeta i tako i treba jer popunjavate redove keksom uspravno, a svaki sledeci red je manji od prethodnog.

Sledeci red treba da bude sa keksom koji ste mazali šlag kremom od vanile. Izme?u ubacujte turski keks po istom principu dok ne potrošite sav keks ali ostavite dovoljan broj keksa Zlatni pek da imate za red odozgo. Ostace vam na sredini šupljina u koju mogu da staju po cetri plazma keksa i to popunite na isti nacin, znaci cetri plazma keksa umocite u cokoladu, cetri u šlag krem dok ne popunite sredinu torte do kraja.

Potrošicete sav šlag krem ali ce vam ostati cokoladni krem koji sipajte preko složenog keksa da pro?e kroz sve šupljine izme?u keksa. Stavite preko keks Zlatni pek koji ste odvojili i malo pritisnite da se lepo sjedini sa vec složenim keksom. Odozgo namažite keks tanko sa smesom od cokolade koja je probila kroz složeni keks. Pospite kokos, jer ce ta strana u stvari biti osnova torte kada je izrucite iz kutije na tacnu. Preklopите višak folije preko torte i stavite poklopac na kutiju. Pritisnite nekom daskom da bi se sve lepo sjedinilo do sutradan. Ostavite kutiju u frižider.

Sutradan izvadite kutiju iz frižidera i tortu preokrenite na tacnu. Izvadicete je lako jer ce se folija lako odvojiti od kutije. Lagano skinite i foliju sa keksa.

U beli šlag krem dodajte vanilin šećer i mleko i umutite u krem. Tortu namažite prvo sa strane a onda nanosite krem i odozgo onako neravno. Uz pomoc tupe strane noža pravite kružice u obliku ružica po celoj torti. Na kraju pospite ukrasnim cveticima. Tortu stavite ponovo u frižider na nekoliko sati da se lepo ohladi i poveže. Secite na parcice po želji i poslužite.

## **Savet**

Vi tortu možete da dekorišete i na drugi na?in ako vam to više odgovara. Možete turski keks, ako ga ne volite, u potpunosti da zamenite Zlatnim pekom.