

?oko-keks torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml** mleka
- **2** pudinga od cokolade
- **10 kašika** šećera
- **100 g** cokolade
- **50 ml** rum
- **300 g** keksa

Ganaš krem:

- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** cokolade

Priprema

Izlomiti keks i preliti rumom.

600 ml mleka pomešati sa šećerom i staviti da provri. U ostatak mleka razmutiti puding pa dodati u provrelo mleko. Mešati dok se ne zgusne, pa skloniti sa šporeta i dodati cokoladu. Mešati dok se ne istopi pa ostaviti da se prohladi. Zatim pomešati keks i puding.

...i sipati u odgovarajući kalup.

Zagrejati slatku pavlaku, dodati cokoladu i mešati dok se ne istopi. Preliti tortu i ostaviti da odstoji par sati.

Savet