

Kuskus torta sa naradžom i cokoladom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kora:

- **100 g** mlevenog keksa
- **100 g** putera

Smesu od kuskusa:

- **300 g** kuskusa
- **300 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **1** pomorandža
- **150 g** čokolade
- **150 g** *Integrino* keksa sa lešnicima
- **4** jajeta

Dekoracija:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja
- **50 g** listica badema

Priprema

Staviti mleko da provri sa šećerom i narendanom korom pomorandže, pa skloniti sa vatre i sipati u kuskus. Ostaviti ga da odstoji dok ne upije svu tečnost. Kada se prohladi, dodati drugu polovinu omekšalog putera i žumanca pa sve dobro sjediniti. Okoladu otopiti, pa je dodati u smesu od kuskusa, zatim dodati mleveni keks sa lešnikom i na kraju šne od belanaca. Samleti keks /bevita, petit../, preliti ga polovinom putera i sa malo soka od narandže, koliko da se masa lepo umesi. Masu rasporediti na dno kalupa, odozgo sipati smesu od kuskusa i peći oko 40 minuta na 180C. Istopiti 100 g čokolade sa 2 kašike ulja, preliti preko torte i posuti seckanim listićima badema.

Savet