

Moka torta sa keksom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **12 kašika šecera**
- **1 kesica** nes kafe
- **100 g cokolade**
- **1 kesica** pudinga od cokolade
- **3 kašike** gustina
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **4 žumanceta**
- **200 g** margarina omekšalog
- **600 g** mlečnog keksa
- **100 g** cokolade
- **100 g** slatke pavlake
- **200 ml** mleka za potapanje keksa

Priprema

U posudu sa mlekom, staviti izlomljenu cokoladu, nes kafu, da se sve zajedno provre. Pomešati kašikom lovtemeno da bi se cokolada istopila. U ciniji za mucenje umutiti penasto žumanca sa šecerom, da pobele.

Umucenim žumancima dodati kesicu pudinga od cokolade, gustin sa vanilinim šecerom, pomešati i sjediniti masu.

Masu sipati u provrelo mleko sa cokoladom mešati masu bez prestanka kuvati na umerenoj temperaturi sve dok se masa ne zgusne.

Skloniti sa vatre i dodati omešali margarin secen na komade, promešati i sjediniti dobro. Kremastu masu ostsviti da se dobro ohladi (da masa bude mlaka pa filovati tortu).

Finalni postupak: Na tacnu poreati keks, predhodno potopljen u mleku (keks potapati vrlo brzo da ne bi omekšao). Na red keksa naneti fil ravnomerno po nekoliko kašika. Sirina i visina torte prema velicini tacne.

U manjoj posudi otopiti cokoladu, dodati slatku pavlaku, izmešati kašikom i sjediniti masu. Gotovu tortu dekorisati cokoladnom glazurom. Tortu ostaviti u frižider da odstoji nekoliko sati.

Savet

Torta je lagana, mekana sa ukusom okolade. Brzo se priprema i zaas poslastica za sve ukuane. Keks može bilo koji mleni. Prijatno!