

oko keks torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml mleka**
- **2 kesice pudinga od cokolade**
- **1 kašika šećera**
- **7 kašika šećera**
- **125 g maslac/margarina**
- **250 g keksa (petit)**
- **100 g cokoladnog šлага**
- **200 ml mleka**

Priprema

Puding i gustin razmutiti sa 200 ml mleka, dobro izmešati da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šefer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Umešati lomljeni keks.

Preruciti u pleh sa obrucem (precnika 26 cm). Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Skinuti obruc. Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko ohlaene torte. Vratiti na kratko u frižider. Uživajte u ukusu!

Savet