

okoladna torta sa keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 l**mleka
- **12 kašika**šecera
- **5**pudinga od vanile
- **2 kašike**gustina
- **150 g**margarina
- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**mlevene plazme
- **100 g**cokolade
- **50 ml**ruma
- **2 kašike**šarenih mrvica

Glazura:

- **1 caša (200 g)cokoladne glazure**

Priprema

U 400 ml mleka dodati puding i gustin, a preostalo mleko staviti da provri sa šecerom. U provrelo mleko ukuvati puding. Kad se zgusne, skloniti sa šporeta, dodati margarin i mešati dok se ne istopi. Ostaviti da se ohladi pa sjediniti sa umucenom slatkom pavlakom.

Dobijenu smesu podeliti na tri dela. U prvi deo dodati mlevenu plazmu, u drugi rastopljenu cokoladu, a u treći rum i šarene mrvice.

U odgovarajući kalup staviti prvi deo i formirati koru, zatim fil sa cokoladom, i na kraju fil sa rumom.

Preliti cokoladnom glazurom.

Savet