

?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** čokolade
- **50 ml** ruma
- **2 kašike** šarenih mrvica

Glazura:

- **1 čaša (200 g)** čokoladne 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 umućenom slatkom pavlakom.

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

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

Preliti cokoladnom glazurom.

Savet