

okoladna keks torta sa lešnikom



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**cokoladnog keksa petitbeurre
- **250 ml**mleka
- **1 l**mleka
- **6 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **1**margarin
- **200 g**šecera u prahu
- **200 g**pecenog lešnika
- **200 g**šлага
- **200 ml**gazirane vode
- **200 g**cokolade

Priprema

Na vatru stsviti posudu sa mlekom i šecerom da prokljuca. Od te kolicine odvojiti malo mleka izmešati tri kesice pudinga od vanile, zatim ga umešati u uzavrelom mleku. Mešati varjacom masu neprekidno sve dok se puding ne zgusne. Vrelu masu ostaviti da se ohladi.

U drugu posudu mikserom umutiti i sjediniti omešali margarin sa šecerom u prahu. Umucen margarin dodati u hladan puding od vanile, mikserom sve sjediniti celokupnu masu od pudinga sa umucenim margarinom.

Pecene lessike samleti i dodati u umucenu masu od pudinga. Drvenom varjacom izmešati, sve sjediniti u kompaktnu masu.

Finalni deo: Na tacnu poreati red keksa, koji je predhofno umocen u mleko, fil od pudinga sa lešnikom, po nekoliko kašika na jednom redu. Zatim red keksa (4x5), opet fil i sve tako dok ima fila i keksa. Poreano je 5 redova sa keksom i filom.

Dekoracija torte: Za ogradicu od cokolade Na tihoj vatri otopiti 200 g cokolade za kuvanje. Pleh obložiti masnim papirom, isipati otopljenu cokoladu. Zatim je ravnomerne rasporediti po masnom papiru. Paziti da je masa iste debljine. Kada cokolada pocne da se steže označiti je nožem velicinu ogradiće prema velicini torte. Umutiti šlag dekorisati tortu po želji. Strane torte obložiti sa ogradicom od cokolade i povezati je sa ukrasnom trakom.

Ukrašenu tortu ostavitina hladnom do služenja.

Savet

okoladna torta sa ukusom lešnika napravljena je sa malim izmenama po Daninom receptu, koju sam uzela sa našeg portala "Recepti.com". Torta se zove "Torta sa okoladnim keksom". Dopao mi se taj kremasti spoj okolafnog keksa sa lešnikom. Tortu najboljepraviti dan ranije kako bi se ukusi spojili i sjedinili.. Pozdrav za blogerku Danu! Prijatno!