

## ***?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** pečenog lešnika
- **200 g** šlaga
- **200 ml** gazirane vode
- **200 g** cokolade

### **Priprema**

Na vatra staviti posudu sa mlekom i šecerom da proključa. Od te količine odvojiti malo mleka izmešati tri kesice pudinga od vanile, zatim ga umešati u uzavrelom mleku. Mešati varjačom masu neprekidno sve dok se puding ne zgusne. Vrelu masu ostaviti da se ohladi.

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

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

Finalni deo: Na tacnu poređati 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. Poređano 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 ravnomerno rasporediti po masnom papiru. Paziti da je masa iste debljine. Kada cokolada pocne da se steže oznaciti je nožem velicinu ogradice 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**

Čokoladna 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 čokoladnim keksom". Dopao mi se taj kremasti spoj čokolafnog keksa sa lešnikom. Tortu najboljepraviti dan ranije kako bi se ukusi spojili i sjedinili.. Pozdrav za blogerku Danu! Prijatno!