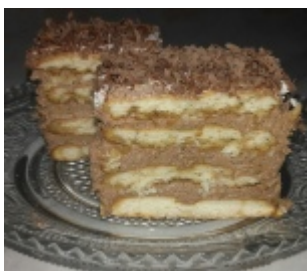


Robijeva keks torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** keksa
- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **8** jaja
- **300 g** čokolade

Još je potrebno:

- **200 ml** crne turske kafe
- (proceđene i ohlađene)

Za dekoraciju:

- po želji šlag

Priprema

Pripremiti sastojke.

Penasto umutiti omekšali margarin sa šećerom u prahu. Žumanca odvojiti od belanaca, pa ih dodati u sud sa margarinom, umutiti. Na pari otopiti čokoladu (sa 3 kašike ulja), pa i nju dodati u sud sa margarinom. Umutiti.

Belanca umutiti u cvrst sneg. Dodavati ga malo po malo u fil od cokolade, margarina i šecera,dok se ne dobije kompaktna smesa.

Keks umakati u ohlaenu I proceenu kafu, pa reati na tacnu. Premazati trecinom fila, zatim, opet poreati red keksa, zatim fil, keks, fil i na kraju keks.

Tortu dekorisati šlagom I posuti rendanom cokoladom. Ostaviti je par sati u frižideru, pa poslužiti.

Prijatno

Savet

Velika, jednostavna i ukusna oko-keks torta. Naziv duguje mom dragom kolegi Robiju, od koga sam i dobila ovaj recept. Njemu je to omiljena torta, koju mu njegova devojka naješe i pravi.