

okoladna torta sa keksom (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 3 pakovanja keksa
- (zlatni pek sa kakaom, ne sa kakao prelivom)
- 8 jaja
- 1 margarin
- 300 g čokolade za kuvanje
- 100 g mlevenog keksa (bevita, plazma...)
- 500 g šlaga
- 200 g šećera u prahu

Priprema

Umutiti belanca sa 100 g prah šećera. Žumanca, margarin i preostalih 100 g šećera umutiti u drugoj posudi, pa tome dodati na pari, istopljenu čokoladu i mleveni keks (npr. bevita). Sada tome polako dodati predhodno pripremljena belanca i polako umešati.

500 g šlaga umutiti po uputstvu na kesici.

Keks zlatni pek umakati u mleko i redjati na tacni za tortu (5x5 keksa), premazati trećinom količine čokoladnog fila, pa trećinom od ukupnog šlaga, zatim opet keks, fil,šlag i završiti, trećim redom keksa, fila i šlaga. Prijatno i uživajte!:))

Recept je poslala Jadranka Stojanovic, Novi Sad.