

Moja roendanska torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **100 g** maslaca/margarina
- **120 ml** čokoladnog mleka

Za fil:

- **1 l** mleka
- **8 kašika** šećera
- **3 kesice** pudinga od čokolade
- **1 kašika** gustina
- **100 g** čokolade
- **150 g** maslaca/margarina

I još:

- **100 g** čokolade
- **4 kašika** mleka
- **10 komada** petit keksa
- **150 g** čokoladnog šlag krema
- **300 ml** mleka

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i cokoladno mleko, izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26 cm). Okoladu otopiti sa 4 kašike mleka i preliti preko kore. Poreati lomljen petit keks.

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i cokoladu i izmešati da se otopi i sjedini.

Puding fil sipati preko petit keksa. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Skinuti obruc.

Umutiti cokoladni šlag krem sa mlekom i ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ovu torticu sam pravila još u martu, za roendan. Za ljubitelje okolade, lagana i brzo se napravi.