

oko keks torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g cetvrtastog keksa
- **2** kesice puding cokolada
- **600** ml mleka
- **100** g šećera
- **100** g cokolade
- **150** g masaca ili margarina

I još:

- **100** ml mleka
- **100** g cokolade
- **2** kašike ruma

Priprema

Sipati 500 ml mleka u šerpicu, dodati šećer pa staviti da se kuva. U 100 ml mleka razmutiti prašak za puding. U mleko dodati i cokoladu izlomljenu na manje parcice.

Kada mleko provri ukuvati puding, pa ostaviti sa strane da se ohladi.

Izmutiti omekšali maslac ili margarin pa postepeno dodavati fil. Sjediniti sve zajedno.

Mleko zagrejati, da bude mlako. Dodati rum. Umakati na kratko keks u mleko pa složiti keks na tacnu. Premazati prvom polovinom fila.

Preko fila ponoviti postupak sa keksom. Preko keksa staviti drugi deo fila. Na kraju otopiti cokoladu u mikrotalasnoj pecnici, pa preliti preko torte. Ukrasiti po želji.

Savet