

okoladna keks torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l slatke pavlake
- 300 g cokolade
- 250 g putera (margarina)
- 300 g šecera u prahu
- 300 g seckanih oraha
- 1 kg keksa (petot ber)
- 3 šlaga

Priprema

Slatke pavlake zagrevati, ali ne sme da provri, dodati 300 g cokolade, otopiti i ohladiti. U ohladjeno dodati, 250 g umucenog putera sa 300 g šecera u prahu, dodati 300 g seckanih oraha.

Sve to lepo izmešati u vecoj vangli, izlomiti na krupnije komade, 1 kg petit ber keksa, pa keks preliti sa prethodno napravljenom smesom.

Izmešati varjacom, pa u tepsiju staviti alu foliju, na foliju izruciti smesu, lepo oblikovati i ostaviti da prenoci.

Sutradan ulupati 3 kesice šlaga i ukasiti tortu. Prijatno!