

Prugasta keks cokoladna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjecetvrtastog keksa**
- **2 kesicepudinga od cokolade**
- **1/2 margarina**
- **100 g šlag kreme**
- **1 l mleka**
- **5 kašikešecera**
- **1 kašikakaka**

Priprema

Pakovanje keksa je bilo od 1kg, ali nisam utrošila celo pakovanje, ostalo je malo. Torticu sam pravila u kalupu 26, kojeg sam dobila od portala :)

Od 1l mleka odvojiti jednu šolju, a ostatak staviti da se zagreva. Sa odvojenim mlekom sjediniti puding, šefer i kakao pa zakuvati u kljucalo mleko. Mešati dok se ne zgusti. U vruce dodati margarin iseckan na kockice pa mašati dok se margarin otpori. Skloniti sa šporeta pa ohladiti uz povremeno mešanje. Kada se ohladi malo, prebaciti u plasticnu ciniju sa poklopcem i staviti u frižider da se dodatno ohladi i stegne.

Dno kalupa obložiti pek papirom, staviti obruc, a unutrašnjost premazati sa malo margarina. Uz ivicu poreati keks. Sladeci red reamo tako što na keks stavimo kašicicu fila i keks lepimo gde se spajaju dva keksa iz predhodnog reda. Ponavljam postupak dok ne popunimo kalup. Po potrebi lomimo keks na manje komade kako bi smo uklopili.

Šlag umutimonsa vodom, stavimo u špric i najpre popunjavamo supljine izmeu keksa, a potom premazamo celu površinu.

Po želji preko narendati cokoladu, posuti kakaom...

Stavimo u frižider preko noci ili makar na sat, dva... pažljivo skinemo obruc i secemo parcice velicine keksa.

Savet

Torta, kola, kako god... jednostavno je za pripremu i sa malo sastojaka, a ukusno je i dekorativno... Dobijate dosta paria koja i nisu tako mala pa ne lepo i pogodno i za neka slavlja :)