

okoladna torta (61)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g**plazme (ili drugog keksa)
- **2 pakovanj**apiškota
- **3 kesice**pudinga od cokolade
- **300 g**cokolade
- **1 l**mleka
- **2 pakovanj**amargarina
- **200 g**šecera u prahu
- **12 kašika**šecera
- **5**žumanaca
- **100 g**krem šlaga za dekoraciju

Priprema

Skuvati puding u mleku sa šećerom, ohladiti pa dodati umućen margarin. U posebnu posudu umutiti drugi margarin sa šećerom u prahu i dodavati jedno po jedno žumance dok stavite sva, u to dodati rastopljenu cokoladu.

Sastaviti oba fila.

Poreati keks koji ste provukli kroz mleko ili sok, pa filovati. Zatim poreati red piškota, pa red keksa. Zatim fil i dekorisati šlagom.

Savet

Ovaj fil deca obožavaju.