

## **Keks torta (14)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**petit ber keks
- **150 g**cokolade
- **1 kesica**šлага od cokolade
- **125 ml**hladne vode

#### **Za glazuru:**

- **200 g**cokolade
- **maloulja**

### **Priprema**

Prvo u ciniju izdrobiti keks. Za to vreme istopiti cokoladu (na malo ulja izlomiti cokoladu na kockice i na tihoj vatri uz mešanje topiti cokoladu). Istopljenu cokoladu prelitи preko keksa i promešati.

Napraviti cokoladni šlag (u 125 ml vode dodati kesicu šлага i mutiti mikserom) zatim taj šlag sjediniti sa keksom i cokoladom. I lepo umešati da se sve sjediniti. Smesu izruciti u kalup, koji ste odložili providnom folijom. Staviti u frižider da se stegne (celu noc).

Za glazuru: na ulju istopiti cokoladu, i sa njom preliti površinu torte, lepo razmazati i staviti u frižider da se stegne na 2-3 sata.

### **Savet**

Brz keks kola i torta za sve prilike. Prijatno.