

oko-cizkejk



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru (podlogu):

- **300 g** mlevenog keksa
- **120 ml** čokoladnog mleka
- **50 g** maslaca

Za fil:

- **300 g** krem sira
- **100 g** šećera u prahu
- **5 kašika** čokoladnog mleka
- **200 g** eurokrema
- **500 ml** slatke pavlake

Za posipanje:

- **100 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Za podlogu: Mleveni keks staviti u dublju posudu, dodati otopljen maslac, čokoladno mleko i izmešati.

Obruc za tortu staviti na tacnu, usuti pripremljenu smesu i ravnomerno je rasporediti.

Za fil: Mikserom umutiti krem sir i šećer u prahu. Zatim, mikser isključiti, dodati eurokrem, čokoladno mleko i izmešati ručnom žicom za miješenje. Zasebno, mikserom umutiti slatku pavlaku u čvrst šlag.

Umućenu slatku pavlaku dodati u smesu sa eurokremom i dobro izmešati špatulom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Fil naneti preko kore.

Posuti rendanom čokoladom za kuvanje. Ostaviti u frižider da se stegne.

Tortu izvaditi iz frižidera i skinuti obruc.

Seci na parčad željene veličine, servirati i poslužiti.

Savet

Dragi moji, 16.novembra proslali smo slavu, sv. uric. Ova predivna torta krasila je našu slavsku trpezu. Sreća svima koji slave. Mi je slavimo dva dana (16 i 17), "napijamo" i naveeri. To nam je glavna slava, a preslava je 6.maja, urevdan. Tako nam je ostalo od starine. Negujmo naše običaje i tradiciju i poštujućmo našu veru. Srdaćan pozdrav svima u redakciji, kao i svim korisnicima našeg predivnog portala Recepti.com