

oko-cizkejk



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru (podlogu):

- **300** gmlevenog keksa
- **120** mlcokoladnig mleka
- **50** gmaslaca

Za fil:

- **300** gkrem sira
- **100** gšecera u prahu
- **5** kašikacokoladnog mleka
- **200** geurokrema
- **500** mlslatke pavlake

Za posipanje:

- **100** gcokolade za kuvanje

Priprema

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

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

Za fil: Mikserom umutiti krem sir i šefer u prahu. Zatim, mikser iskljuciti, dodati eurokrem, cokoladno mleko i izmešati rucnom žicom za mucenje. Zasebno, mikserom umutiti slatku pavlaku u cvrst šlag.

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

Fil naneti preko kore.

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

Tortu izvaditi iz frižidera i skinuti obruc.

Seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Dragi moji, 16.novembra proslali smo slavu, sv. uric. Ova predivna torta krasila je nau slavsku trpezu. Srena slava 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 poštujmo našu veru. Srdaan pozdrav svima u redakciji, kao i svim korisnicima našeg predivnog portala Recepti.com