

## ***Brza coko torta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g keksa (po mogućstvu cokoladiranog)
- 1 l mleka
- 4 pudinga od čokolade
- 100 g šećera
- 250 g margarina
- 250 g šećera u prahu
- 200 g čokolade za kuvanje
- 2 šlag kreme (željenog ukusa)

### **Priprema**

U litar mleka skuvati puding sa šećerom i ostaviti da se hladi. Umutiti margarin sa šećerom u prahu.

U ohla?eni puding dodati umućen margarin i smesu dobro umutiti.

U poseban sud razgrejati čokoladu sa malo margarina.

Na tacni re?ati keks (ako je tvrd, pre re?anja umakati ga u mleko). Preko keksa ravnomrno rasporediti polovinom umućenog fila, preko fila sipati polovinu rastopljene čokolade, sačekati malo, a onda opet pore?ati keks, fil, pa čokoladu.

Tortu ukasiti po želji šlagom željenog ukusa.