

?okoladna torta sa piškotama



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **300 ml** mleka
- **50 g** šecera
- **40 g** gustina
- **150 g** margarina

I još:

- **300 g** piškota (3x14 kom)
- **150-200 ml** cokoladnog mleka
- **malocokolade** za ukrašavanje torte

Priprema

Gustin razmutiti sa malo mleka. U ostatak mleka staviti šecer i kad provri, dodati gustin i kuvati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati cokoladu, mešati da se otopi pa ostaviti da se dobro ohladi.

Umotiti margarin pa pomešati sa ohla?enim cokoladnim kremom.

Piškote umakati u cokoladno mleko, režati na tacnu i preko staviti fil. 3 reda piškota (14 komada za red), 3 reda fila.

Tortu staviti da se ohladi i stegne pa je ukasiti rendanom cokoladom (ili cokoladnom glazurom ili cokoladnim mrvicama).

Prijatno!

Savet