

Rumba torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** petiber keksa
- **200 ml** mleka
- **2 kašike** rumuna
- **500 ml** slatke pavlake
- **300 g** krem sira
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kesica** kremfiksa
- **1 kesica** želatina
- **1 kašika** kakaoa
- **100 g** mlečne čokolade
- **150 g** čokolade za kuvanje
- ulje

Priprema

Šećer u prahu izmešati sa kesicom kremfiksa. Slatku pavlaku umutiti, uz postepeno dodavanje mešavine šećera u prahu i kremfiksa. Dodati krem sir i sve umutiti da se sjedini. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice, otopiti ga na laganoj temperaturi i dodati i slatku pavlaku (u kojoj je dodat krem sir), neprestano muteci mikserom. Trecinu fila odvojiti i umešati kakao. Keks umakati u mleko pomešano sa rumom, složiti jedan red na duguljastoj tacni, pa po njemu rasporediti 1/2 belog fila. Preko narendati 1/2 mlečne čokolade, zatim ide red keksa, pa fil sa kakaom, red keksa, pa druga polovina belog fila. Preko narendati drugu 1/2 mlečne čokolade i na kraju red keksa.

Glazura: Na pari otopiti 150 g cokolade za kuvanje, uz dodavanje ulja, da masa bude toliko tecna da može da se prelije preko keksa.

Savet