

okoladna torta sa keksom



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g keksa
- 400 g šlaga u prahu
- 400 g čokolade
- 4 dl mleka ili mineralne vode

Potrebno je:

- Za natapanje keksa:
- 5 dl mleka

Potrebno je:

- Za ukrašavanje torte:
- 200 g šlaga
- 3 dl vode

Priprema

Umutiti 400 g šlaga sa 4 dl mleka ili mineralne vode, da bude čvrsto i dodati 400 g istopljene čokolade.

okoladu topim ovako: izlomiti čokoladu na kockice, staviti u posudu i preko nje nalijemo vruću vodu da ogrezne, da stane 1-2 minuta, vodu odlijemo a ostane istopljena čokolada koju dodamo u umućen šlag.

Keks potapamo u mleko i redjamo na tacnu (velicina poredjanog keksa je 20x30), premažemo filom, pa red keksa, pa fil i tako dok ne potrošimo sav keks i fil. Torta ima 5 redova keksa i 4 reda fila.

200 gr šlaga i 3 dcl vode umutimo i ukrasimo tortu.