

Brza Menaž torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za fil:

- **2 kesicepuđinga od cokolade**
- **10 kašika šecera**
- **8 dl mleka**
- **200 g margarina**
- **100 g cokolade**

i još:

- **2 dl soka od pomorandže**
- **300-400 g keksa (petit)**

Glazura:

- **200 g cokolade**
- **4 kašike ulja**

Priprema

Kalup za tortu 20 cm obložiti providnom folijom.

Priprema: Puding izmešati sa šecerom i malo mleka i skuvati u ostatku od 8 dl. Dodati 100 g cokolade i margarin da se istopi. Sjediniti.

Keks namociti u soku i uspravno poreati u jedan krug u kalupu. Svaki sledeći isto namociti i namazati kašikom toplog fila pa zlepiti na keks u kalupu. Tako reati sve dok se unutrašnjost kalupa ne popuni. Male šupljine koje ostanu popuniti komadicima keksa i ostatkom fila. Ostaviti da stoji u frižideru i stegne se, a keks upije vlažnost.

okoladu istopiti sa uljem i preliti tortu da se sve šupljine popune. Ukrasiti po želji.

Savet