

Moka torta sa keksom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **12 kašika** šecera
- **1 kesica** nes kafe
- **100 g** čokolade
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **3 kašike** gustina
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **4** žumanceta
- **200 g** margarina omekšalog
- **600 g** mlecnog keksa
- **100 g** čokolade
- **100 g** slatke pavlake
- **200 ml** mleka za potapanje keksa

Priprema

U posudu sa mlekom, staviti izlomljenu čokoladu, nes kafu, da se sve zajedno provre. Pomešati kašikom lovtmeno da bi se čokolada istopila. U ciniji za mucenje umutiti penasto žumanca sa šecerom, da pobele.

Umucenim žumancima dodati kesicu pudinga od čokolade, gustin sa vanilinim šecerom, promešati i sjediniti masu.

Masu sipati u provrelo mleko sa cokoladom mešati masu bez prestanka kuvati na umerenoj temperaturi sve dok se masa ne zgusne.

Skloniti sa vatre i dodati omekšali margarin secen na komade, promešati i sjediniti dobro. Kremastu masu ostaviti da se dobro ohladi (da masa bude mlaka pa filovati tortu).

Finalni postupak: Na tacnu poreati keks, predhodno potopljen u mleku (keks potapati vrlo brzo da ne bi omekšao). Na red keksa naneti fil ravnomerno po nekoliko kašika. Sirina i visina torte prema veličini tacne.

U manjoj posudi otopiti cokoladu, dodati slatku pavlaku, izmešati kašikom i sjediniti masu. Gotovu tortu dekorisati cokoladnom glazurom. Tortu ostaviti u frižider da odstoji nekoliko sati.

Savet

Torta je lagana, mekana sa ukusom okolade. Brzo se priprema i zaas poslastica za sve ukuane. Keks može bilo koji mleni. Prijatno!