

Keks torta sa ceten alvom

fenomenalna keks torta :)

1 U serpi se otopi 1 cela cokolada za kuvanje, uz dodatu kasiku margarina, 1 umuceno jaje i malo mleka. Ostaviti ovu masu na hladnom mestu da se malo prohladi.

2

3

4 Kad se ova masa prohladila, umesati u nju usitnjenu ceten alvu.

5

6

7 Petit ber keks umakati u toplu vodu (ili mleko) i redjati u posudu u kojoj će stajati keks torta - a zatim premazati prvi sloj keksa sa filom. Zatim redjati preko ponovo keks umocen u vodu ili mleko, pa ponovo premazati filom. Isto ovo ponoviti još jednom.

8

Sastojci:

cokolada za kuvanje 1
margarina 1 kasika
jaje 1
mleka malo
ceten alva
petit beure keks
mrvice cokoladne

10 na kraju, posuti keks tortu cokoladnim mrvicama.

11

12

13 staviti keks tortu na neko hladno mesto 2-3 sata
da se stegne i sluziti!

Napomena:

Mozda je malo jaci ukus zbog ceten alve, ali je ovakva keks torta fantasticna i veoma ukusna!!!