

Torta oko Moko



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **12**jaja
- **12** kašika šecera
- **12** kašikabrašna
- **12** kašikamlevenih oraha
- **750** ml cokoladnog mleka

Fil 1:

- **750** ml kisele pavlake
- **250** g šecera u prahu
- **300** gm levene plazme

Fil 2:

- **400** g šlag krema
- **400** ml kisele vode

Priprema

Umutiti 4 jaja sa 4 kašike šecera, dodati 4 kašike brašna i 4 kašike oraha. Ispeci koru i kad se prohladi preliti sa 250 ml cokoladnog mleka. Na isti nacin ispeci još dve kore.

Za fil 1 umutiti pavlaku sa šecerom u prahu pa dodati plazmu. Premazati koru.

Za fil 2 umutiti šlag krem sa kiselom vodom. Premazati preko prvog fila.

Filovati tortu kora fil 1, fil 2 i tako dok se ne utroši materijal.

Savet