

oko moko torta (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 5 **kašikašecera**
- 5 **kašikabrašna**
- 2 **kašikeneskvika**
- 1prašak za pecivo
- 4 **dlcokoladnog mleka**

Fil:

- 1,5margarin
- 250 **gšecera u prahu**
- 7jaja
- 7 **kašikašecera**
- 300 **gcokolade**
- 300 **gmlevene plazme**

Za krem šlag:

- 3 krem šlaga sa ukusom cokolade
- 3 **dlmleka**

Glazura:

- 2 jajeta
- 4 kašike šecera
- 200 g čokolade

Priprema

U jednoj posudi umutiti 7 belanaca, a u drugoj umutiti 7 žumanaca sa 5 kašika šecera, 5 kašika brašna, 2 kašike neskvika, 1 prašak za pecivo i onda u sve to dodati umućena belanca. Koru peći na 200 stepeni. Vruću koru preliti sa 4 dl čokoladnog mleka.

Umutiti 7 belanaca sa 7 kašika šecera i ostavi sa strane. Odvojeno umutiti 1,5 margarin sa 250 g šecera u prahu, pa u to dodati 7 žumanaca (jedno po jedno) i mutiti, pa onda dodati 300 g otoplene čokolade i prethodno umućena belanca. Na kraju dodati 300 g mlevene plazme. Manji deo fila naneti na koru i ostaviti na kratko u frižider. Takoe i ostatak fila za to vreme staviti u frižider. Kad se fil stegne premazati i ostatak fila.

Umutiti 3 krem šlaga od čokolade sa 3 dl mleka. Krem šlag premazati preko fila i ostaviti tortu malo u frižider.

Preko krem šlaga staviti Glazuru od čokolade: Umutiti 2 jaja i 4 kašike šecera pa u to dodati 200 g otopljene čokolade.

Savet

Čokoladu je najbolje topiti u mikrotalasnoj. PS. Žumanca se ne moraju stavljati živa - mogu se skuvati na pari.