

## oko-loko torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **65** min

## Sastojci

### Za 4 korice:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike vanilin šećera
- 4 kašike brašna
- 4 kašike kakaoa
- 1 kašičica praška za pecivo

### Za fil:

- 500 g crne čokolade za kuvanje
- 1 margarina
- 50 g vanilin šećera
- 150 g seckanih oraha

### Za ukrašavanje:

- 250 g belog krem šlaga
- 250 g roze krem šlaga

## Priprema

Od sastojaka za kore ispeci takve 4 korice. Umutiti jaja i šećer, zatim dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo, vanilin šećer i kakao, kore peci u srednjem plehu za pečenje, predhodno obloženom papirom. Rastopiti

cokoladu, dodati vanilin šećer, pa umutiti mikserom, kada se sve sjedini dodati margarin, dobro umutiti i na kraju dodati seckane orahe i promešati kašikom. Tortu filovati tipa kora-fil-kora-šlag.

## **Savet**

Tortu ukasiti po sopstvenom ukusu i želji. Moja porodica i ja obozavamo ovu poslasticu, nadam se da e se i vama svideti..