

oko moko torta (4)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **15**jaja
- **12 kašika**šecera
- **15 kašika**oraha
- **1,5 kesica**prašaka za pecivo
- **6 kašika**brašna

Fil I:

- **600 g**belog šlaga
- **po potrebi**kisela voda

Fil II:

- **500 ml**kisele pavlake
- **240 g**šecera u prahu
- **2 kesice**vanilin šecera
- **300 g**mlevenog keksa

Ukrašavanje:

- **200 g**šlag do cokolade

Priprema

Ispeci tri kore. U svakoj kori po 5 jaja (zavisi od velicine pleha može i manje ili više), 4 kašike šecera, 5 kašika mlevenih oraha, 2 kašike brašna i pola kesice praška za pecivo.

Fil I: 600 grama belog šlaga umutiti sa kiselom vodom.

Fil II: 500 g kisele pavlake, 250 g šecera u prahu i 2 kesice vanilin šecera sjediniti mešajući kašikom, dodati 300 g mlevenog keksa i izmiksati. Dodati i 5 kašika prethodno umucenog šlaga.

Svaku koru natopiti sa čašom čokoladnog mleka (obavezno) i filovati: kora, 2 fil, šlag tj prvi fil. Tako sve tri kore i na kraju ukrasiti čokoladnim šlagom.

Savet

Torta je izuzetno sona i ukusna. Deca je obožavaju.