

## **oko moko torta (4)**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za 3 kore:**

- **15**jaja
- **12** kašikašecera
- **15** kašikaoraha
- **1,5** kesicapršaka za pecivo
- **6** kašikabrašna

#### **Fil I:**

- **600** gbelog šлага
- po potrebikisela voda

#### **Fil II:**

- **500** mlkisele pavlake
- **240** gšecera u prahu
- 2 kesicevanilin šecera
- **300** gmlevenog keksa

#### **Ukrašavanje:**

- **200** gšlag 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 šлага umutiti sa kiselom vodom.

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

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

## **Savet**

Torta je izuzetno sona i ukusna. Deca je obožavaju.