

oko-moko



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru I:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**neskvika
- 2 kašikeulja
- 1 kesicapraška za pecivo

Za koru II:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**neskvika
- 2 kašikeulja
- 1 kesicapraška za pecivo

Za koru III:

- 6 jaja
- **6 kašika** šecera
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**neskvika
- 2 kašikeulja
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- **300 g**šecera u prahu
- **800 g**kisele pavlake
- **300 g**mlevene plazme
- **500 g**šlaga
- **4 dl**cokoladnog mleka

Priprema

Priprema kora: Razdvojiti žumanca od belanaca. Mutiti belanca i šećer i naknadno dodavati žumanca. Dok se to muti u posebnu posudu pomešati brašno, neskvik i prašak za pecivo. Kada se jaja i šećer umute, dodati smesu iz cinije i polako izmešati varjačom ili mutilicom ručno. Sipati u pleh i peći 15 minuta na 200 C. Tako sve tri kore.

Fil: Mutiti pavlaku i šećer u prahu mikserom. Kada se to umuti u to dodati mlevenu plazmu i sjediniti.

Umutiti šlag u posebnu posudu. Staviti prvu koru na tacnu, preliti je čokoladnim mlekom, zatim namazati sloj fila, pa sloj šlaga, i tako svaku koru. Ostatak šlaga iskoristiti za ukrašavanje.

Savet

Tortu služiti rashlaenu tada je mnogo ukusnija... :D