

oko moko torta (6)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore (x3):

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 1 žumance
- 5 kašika mlevene plazme
- 1 kašika brašna
- 1/2 kašice praška za pecivo

Fil:

- 1 mleka
- 200 g šecera
- 12 žumanaca
- 2 pudinga od vanile
- 1,5 maslac
- mlevena plazma

...i još:

- 2x150 g belog šlag krema
- 200 g belog šlag krema

Priprema

Kore : Od navedenih sastojaka ispeci tri korice.

Fil : Od 1 l mleka odvoji 200 ml. Ostalo mleko, sa šećerom, stavi na vatru, da se šećer otopi i da mleko bude pred ključanje. Žumanca umuti penasto, dodaj puding, pa razredi da odvojenim mlekom. Vrelo mleko, polako, sipaj u umućena žumanca, pa vrati na šporet i skuvaj krem. Prekri providnom folijom i ostavi da se ohladi. U hladan fil dodaj umućeni maslac i ostatak mlevene plazme od 300 g (jedan deo se dodao u korice). Umuti da postane penasto,

Korice ne natapati. Korica - fil - 150 g umućenog šlaga - korica - fil - 150 g umućenog šlaga - korica - fil - 200 g umućenog šlaga (sa zadnjom količinom šlaga premazati celu tortu).

Savet