

oko torta (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna
- 1/2 kašice praška za pecivo
- 1 kašik kakaoa

Za fil:

- 4 jajeta
- 200-250 g prah šećera
- 300 g čokolade za kuvanje
- 250 g margarina

Za dekoraciju:

- 100 g gredane čokolade

Priprema

Kore: Penasto umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom, pa smesu sjediniti lagano varjaćom. Sjedinjenu smesu izliti u podmazan i brašnom posut pleh. Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni. Isti postupak ponoviti i za preostale dve kore.

Fil: Jaja umutiti penasto sa prah šećerom, pa skuvati na pari. Dodati izlomljenu čokoladu i margarin i mešati dok se sve ne otopi i smesa ne izjednači. Fil ostaviti da se ohladi.

Filovanje: Kora, fil, kora, fil, kora, fil. Odozgo tortu posuti rendanom čokoladom.

Savet