

oko-soko torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi

Za fil:

- **4** jajeta
- **2** žumančeta
- **150 g** Menaž čokolade
- **300 g** maslaca
- **150 g** mlevenih badema
- **1/2** limuna sok

Za glazuru:

- **3 kašike** vode
- **2 kašike** šećera
- **150 g** Menaž čokolade
- **80 g** maslaca

Priprema

U odgovarajućoj posudi na pari mikserom umešajte jaja, žumanca, šećer i čokoladu.

Kad se smesa pocne zgušnjavati, sklonite je sa vatre i ostavite da se prohladi.

Za to vreme na suvom tiganju ispecite bademe uz stalno mešanje i sameljite.

Posebno umutite maslac i dodajte mu ohlaenu prethodnu smesu, limunov sok i mlevene bademe.

Oblande slažite jednu na drugu i svaku premažite pripremljenim filom.

Gornja treba da ostane nefilovana. Tortu stavite u frižider da se ohladi i stegne.

U manju šerpicu sipajte vodu, dodajte šećer, maslac i cokoladu. Kuvajte na umerenoj temperaturi dok se sastojci ne sjedine i smesa ne postane glatka...

Odozgo prelijte cokoladnom glazurom i vratite u frižider da se stegne. Isecite na kocke i poslužite.

Savet

Ukrasite po želji.