oko moko torta (7)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **12**jaja
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**brašna
- **15 kašika**mlevenih lešnika
- **750 ml**cokoladnog mleka

Za fil:

- **750 ml**kisele pavlake
- **200 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevene plazme
- **300 g**šlaga
- **3 dl**vode

Za dekoraciju:

- **100 g**cokolade
- **150 g**šlaga
- **1,5 dl**vode
- **2 kašike**ulja

Priprema

Umutiti 4 jaja, 4 kašike šecera, 4 kašike brašna, 5 kašika lešnika. Peci koru oko 15 minna 220°C. Vrucu koru zaliti sa 250ml cokoladnog mleka. Ispeci još dve iste kore.

U vanglicu sipati kiselu pavlaku i šecer u prahu, dobro promešati kašikom pa dodati mlevenu plazmu i dobro izmešati da se sve lepo sjedini. Umutiti 300 g šlaga sa 3 dl vode.

Umutiti 150 g šlaga sa 1,5 dl vode. okoladu istopiti sa 2 kašike ulja. Slagati: kora - fil - šlag, kora - fil -šlag, kora - fil - cokolada i šlag staviti po obodu torte i okolo.

Savet

Torta je izdašna i veoma sona