

## **oko-keks torta (2)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikemlevenih oraha
- 3 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- Za preliv pecene kore:
- 300 mlcokoladnog mleka

#### **Fil 1:**

- 5 dlmleka
- 2 kesicepudinga od cokolade
- 250 gmargarina
- 200 gšecera u prahu
- 200 gcokolade

#### **Fil 2:**

- 3 cašekisele pavlake
- 200 gšecera u prahu
- 300 gmlevene plazme

**i još:**

- **200 g**šlaga
- **200 ml**mleka
- **malo**šarenih mrvica

## **Priprema**

Penasto umutiti belanca sa šećerom, pa dodavati žumanca neprekidno muteci. Zatim dodati orahe i na kraju brašno pomešano sa kakaom. Sipati u kalup srednjih dimenzija i peći u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta. Gotovu koru preliti čokoladnim mlekom.

U malo mleka razmutiti puding, a preostalo mleko ostaviti da provri. Zatim ukuvati pripremljeni puding i mešati dok se ne zgusne. Margarin umutiti sa šećerom u prahu, pa sastaviti sa ohlaenim pudingom. Otopiti čokoladu i umešati u fil.

Kiselu pavlaku umutiti sa šećerom u prahu, pa dodati mleveni keks.

Preko kore premazati fil 1...

... pa fil 2.

Premazati šlagom i ukrasiti šarenim mrvicama.

## **Savet**