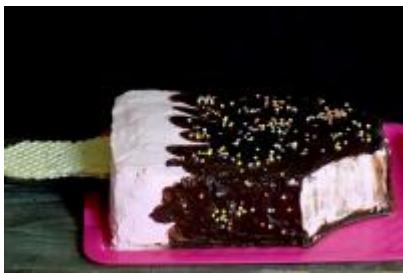


oko moko torta (8)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **18**jaja
- **18** kašikašecera
- **18** kašikabrašna
- **3** kašikekakaa
- **1** kesicapraška za pecivo
- **3** dlvode
- **6** dlcokoladnog mleka

Za fil:

- **800** mlkisele pavlake
- **300** gšecera u prahu
- **500** mlslatke pavlake
- **300** gmlevene plazme

Priprema

Za kore: (peku se 3 kore u plehu 30x20cm) U vecoj cinijici pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo. Podeliti na 3 dela. Umutiti dobro 6 belanaca pa dodati 6 kašika šecera, mutiti u cvrst sneg, dodati 6 žumanaca, još kratko umutiti pa dodati 1 dl vode i malko mutiti. U umucenu masu dodati deo sa brašnom i lagano špatulom silikonskom pomešati. Izruciti u pleh obložen pek papirom, peci na 200 stepeni oko 10-15 minuta zavisi od rerene. Kora porumeni i ivice kore se odvajaju od stranica pleha. Pecenu koru prevrnete na žicu za hlaenje i prelijete sa 2 dl cokoladnog mleka. Ponovite postupak još 2 puta.

Za fil: Kratko umutite kiselu pavlaku sa šecerom. Umutite slatku pavlaku, pa polovinu dodajte u kiselu pavlaku i sve umutite mikserom da se sjedini. Dodajte mlevenu plazmu i mešajte kašikom. Na koru nanesete pola fila od plazme, pa polovinu od umucene slatke pavlake koja vam je preostala, pa kora pa fil od plazme pa slatka pavlaka, pa kora. Odozgo ukrasiti po želji.

Savet

Torta je velika i izdašna, ne preporuujem za rad sa fondanom.