

## **oko-moko torta (3)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 paket (3 korice)** gotovih crnih korica
- **300 g** mlevene plazme
- **700 g** kisele pavlake (20% mm)
- **600 ml** cokoladnog mleka
- **250 g** šecera u prahu

### **Priprema**

Na tacnu staviti jednu koru, i natopiti je celu sa 200ml cokoladnog mleka tj. kašikom po celoj kori nanositi da jednako bude natopljeno.

Kiselu pavlaku staviti u posudu za mucenje i tu staviti i mlevenu plazmu i šecer u prahu, promešati kašikom, pa malo umutiti da se sjedini fil.

Na prvu koru natopljenu cokoladnim mlekom naneti fil, zatim staviti drugu koru, natopiti cokoladnim mlekom, fil, treca kora pa i nju natopiti cokoladnim mlekom, pa šlag ili istopljena cokolada (po izboru).

### **Savet**