oko-cokoladna torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 2 kore:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **2,5 dl**mleka
- **4**jajeta
- **4 šolje** šecera
- **6**keksa
- **200 g**cokolade
- **1**margarin

Za dekoraciju:

- **200 g**cokolade
- **100 g**coko kuglica ili coko smokija
- **1** kinder jaje
- euroblokic
- **50 g**belih coko kuglice ili cokosmokija
- roleri
- eurodesert

- belissimo

Priprema

Umutiti jaja i šecer. Posebno pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao i dodati u umucena jaja. Peci dve kore na 200 C.

Staviti 2 dl mleka da provri. U pola dl sipati jaja, šecer, izlomljeni keks i sve sipati u provrelo mleko. Dodati i cokoladu i ukuvati. Ostaviti da se ohladi, a nakon toga dodati margarin.

Na prvu koru staviti polovinu fila, pa drugu koru nafilovati ostatkom drugog fila i celu tortu premazati. Otopiti cokoladu pa preliti preko torte. Ukrasiti cokoladicama po želji.

Savet