

## **oko moko torta (10)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kore (x2):**

- **5**jaja
- **5** kašika šecera
- **4** kašike brašna
- **1** kašika kakaoa
- **1** kesica prsačka za pecivo

#### **Za prvi fil:**

- **700** g kisele pavlake
- **300** g mlevene plazme
- **250** g mlevenog šecera

#### **Za drugi fil:**

- **500** g šлага
- **4** dl hladne kisele vode

#### **Za prelivanje kora:**

- **4** dl cokoladnog mleka

## **Glazura:**

- **50 g** margarina
- **1 kašikaulja**
- **100 g** cokolade

## **Ostalo:**

- **po potrebirazne** cokoladice
- **po potrebi** cokoladne bombone

## **Priprema**

Umutiti žumanca sa šecerom, dodati brašno, prašak za pecivo, kakao i sve izmiksirati zajedno. Posebno belanca umutiti u cvrst sneg i dodavati kašiku po kašiku u masu sa žumancima i špatulom lagano izmešati. Ispeci dve kore na pek papru u plehu 38x33 cm pa ih podeliti na pola (popreko) i tako dobiti 4 kore.

Za fil izmešati kašikom u posudi kiselu pavlaku, mleveni šecer i dodati mlevenu plazmu. Ulupati cvrst šlag sa kiselim vodom. Od jednog i drugog fila odvojiti po 3 kašike i u posebnoj cinijici izmešati. To je za premazivanje gornje kore i bocnih stranica. Koru malo izbuskati cackalicom i prelivati kašikom polako cokoladnim mlekom. Kod filovanja ide kora koju treba izbuskati cackalicom na celoj površini da bi upila cokoladno mleko, fil od keksa pa fil od šлага, opet kora, izbuskati i prelititi cokoladnim mlekom. (Na svaku koru ide 100 ml cokoladnog mleka). Tako sa svim korama. Zadnju koru tanko premazati odvojenim filom kao i bocne stranice. Staviti u frižider i tek kasnije staviti cokoladnu glazuru.

Na pari istopiti margarin, ulje i izlomljenu cokoladu, ostaviti malo da se prohladi i preliti preko torte. Dekoracija po svojoj želji. Ja sam koristila nekoliko vrsta cokoladica i cokoladnih bombona.

## **Savet**