

oko torta (2)



Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 dl ulja
- 3 kašike kakaoa
- 50 g cokolade za kuvanje
- 2 dl soka (po želji)

Fil:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 200 g cokolade za kuvanje
- 2,5 dl slatkog vrhnja
- 1 želatina u kesici

Za ukrašavanje:

- šlag

Priprema

Kora: Umutiti žumanca i šećer, pa postepeno dodavati ostale navedene namirnice. Na kraju dodati umućena belanca i ručno ih umutiti u smjesu, da se sjedini, pa ispeci koru. Na pecenu koru preliti sok, npr. od višnje.

Fil: Umutiti žumanca i šećer i kuvati na pari, dok se ne zgusne, pa dodati čokoladu da se istopi.

U ohlaeno dodati posebno umućena belanca, slatku vrhnju i želatin (pripremljen prema uputstvu na kesici).

Fil premazati preko kore u kalupu. Ukrasiti šlagom, po želji. U slast! :)