

oko-moko torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- 12jaja
- 12 kašikašecera
- 12 kašikabrašna
- 12 kašikamlevenih lešnika ili oraha
- 750 mlcokoladnog mleka

Za fil:

- 750 mlkisele pavlake
- 300 gšecera u prahu
- 300 gmlevenog Plazma keksa
- 400 gšlaga
- 4 dlhladne kisele vode ili mleka

Priprema

Umutite 4 jaja, 4 kašike šecera, 4 kašike brašna i 4 kašike mlevenih lešnika. Sipajte masu u podmazan i brašnom posut pleh i pecite koru oko 15 minuta na 220 stepeni. Tako ponovite još 2 puta. Vrucu koru izvadite na tacnu i odmah zalijte cokoladnim mlekom. Isto uradite i sa preostale 2 kore. Zatim ostavite da odstoje pola sata da bi upile svo cokoladno mleko.

U vanglicu sipajte kiselu pavlaku i šecer u prahu, dobro promešajte kašikom, pa dodajte mleveni Plazma keks i sjedinite masu. Umutite 200 g šlaga sa 2 dl hlanog mleka. Trecinu fila od Plazme nanosite na koru, preko

nanesite trecinu umucenog šlaga. Zatim ponavljajte naizmenicno. Preostalih 200 g šlaga umutite sa 2 dl hladnog mleka i ukasite tortu.

Savet

Umesto kora možete staviti i piškote (trebae vam 5 kutija) natopljene u okoladnom mleku. To je jedna od brzih varijanti, ali je jako uksna. Ovu varijantu pravim erkici za roendan.