

oko torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4** jajeta
- **200** g šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **100** g maslaca
- **100** g cokolade
- **4** kašike brašna
- **1/2** kesice prška za pecivo

Fil I:

- **5** dl slatke pavlake
- **200** g cokolade

Fil II:

- **200** g šлага u prahu
- **3** dl vode

Priprema

Kora: U posudu staviti 100 g maslaca i 100 g cokolade i istopiti na blagoj vatri. Umutiti 4 žumanca sa 200 g šecera, 1 kesicom vanile. Mutiti dok masa ne pobeli, dodati istopljen maslac i cokoladu. Sve skupa dobro umutiti i dodati brašno i prašak za pecivo i opet umutiti. Na kraju dodati sneg od 4 belanca, sjedinimo sa masom

ne mutitmo mikserom vec varjacom. Umucenu masu stavimo u pleh obima 26 cm, prethodno obložen papirom. Pecemo na 180 stepeni. Fil: U posudu staviti 5 dl slatke pavlake i 200 g mlevene cokolade. Zagrevati na tihoj vatri neprekidno mešati da se cokolada istopi, a pavlaka ne sme da provri. Kad se cokolada istopi ostavimo masu da se dobro ohladi. Kad se ohladi mutitmo mikserom 2-3 minuta dok masa ne bude cvrsta. Fil II: Umutimo cvrsto 200 g šлага u prahu i 3 dl vode. Dekoracija za tortu: U kesu od zamrzivaca staviti 2-3 štangle cokolade. Potopiti kesu u kljucalu vodu i da stoji dok cokolada ne omekša. Probušti na vrhu kesu cackalicom i istiskati na list celofana ornamente koje želimo (cvetove, leptirice, srca) ostaviti da se ukrasi stegnu i staviti na tortu.

Savet