

oko vocna torta (Crvena Zvezda)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za 4 kore:

- **16** belanaca
- **4** žumanceta
- **16 kašika** šecera
- **120 g** mlevenog plazma keksa
- **120 g** rendane crne cokolade
- **4 kašike** brašna
- **4 kašike** kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **12** žumanaca
- **12 kašika** šecera
- **200 g** crne cokolade
- **1,2 l** mleka
- **4** pudinga od cokolada
- **300 g** margarina

Ostalo:

- **7 dl** slatke pavlake
- **700 g** višanja ili malina

Priprema

Umutiti penasto 4 belanceta sa prstohvatom soli, dodati 4 kašike šecera i nastaviti mucenje, dodati žumance i nakon toga lagano varjacom umešati 2 kašike mlevenog keksa, 1 kašike brašna, prstohvat praška za pecivo, 1 kašiku kakaoa i kašiku rendane cokolade. Pleh obložiti pek papirom i lagano rasporediti smesu. Peci na 220 stepeni oko 10tak minuta. Tako ispeci još 3 kore.

Umutiti mikserom žumanca, šecer, puding od cokolade i 2 dl mleka. Zakuvati kremu u preostalo zavrelo mleko. U vreo krem umešati 200 g crne cokolade. Umutiti penasto 300 g margarina i umutiti u hladan krem. Umutiti slatku pavlaku i ocediti višnje.

Reanje: kora fil, višnje (maline), slatka pavlaka i tako dok se ne utroši materijal. Završiti korom i dekorisati po sopstvenoj želji.

Savet