

## *oko moko torta (Dvorac)*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Tri kore:**

- 4jaja
- 5 kašikaoraha ili lešnika
- 5 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 1prašak za pecivo

#### **I fil:**

- 500 gkrem šlaga belog
- 2.5 dlkisele vode

#### **II fil**

- 5 cašicakisele pavlake
- 250 gprah šecera
- 400 gmlevene plazme

### **Priprema**

Umutiti 4 jaja, 5 kašika šecera, 3 kašike brašna, 5 kašika oraha (lešnika) i staviti malo peciva. Ispeci 3 takve kore.... I fil: umutiti šlag krem beli sa kiselom vodom. II fil: kiselu pavlaku umutiti sa prah šecerom pa dodati 6 kašika predhodno umucenog šlaga i mlevenu plazmu. Reati: kora - fil sa plazmom - šlag krem i tako sva tri puta. Ukrasiti - oblikovati po želji.

## **Savet**