

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