

Torta ?oko Moko



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **12**jaja
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**brašna
- **12 kašika**mlevenih oraha
- **750 ml**cokoladnog mleka

Fil 1:

- **750 ml**kisele pavlake
- **250 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevene plazme

Fil 2:

- **400 g**šlag krema
- **400 ml**kisele vode

Priprema

Umutiti 4 jaja sa 4 kašike šecera, dodati 4 kašike brašna i 4 kašike oraha. Ispeci koru i kad se prohladi preliteri sa 250 ml cokoladnog mleka. Na isti nacin ispeci još dve kore.

Za fil 1 umutiti pavlaku sa šećerom u prahu pa dodati plazmu. Premazati koru.

Za fil 2 umutiti šlag krem sa kiselom vodom. Premazati preko prvog fila.

Filovati tortu kora fil 1, fil 2 i tako dok se ne utroši materijal.

Savet