

?oko moko torta (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kore:

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 9 kašikaneskvika
- 3 kašikeulja
- 9 kašikabrašna
- 3 praška za pecivo

Za prvi fil:

- 1 kanticapavlake
- 300 gmlevenog plazma keksa
- 250 gšecera u prahu

Za drugi fil:

- 1/2 kgšlaga
- 4,5 dlkisele vode

Za prelivanje:

- 4 dlcokoladnog mleka

Za glazuru:

- 100 g cokolade
- 5 kašikaulja

Za premazivanje:

- 2 kesice šlaga

Priprema

Umutite 3 belanca sa 3 kašike šecera, dodajte jedno po jedno 3 žumanca, i dalje mutite pa dodajte 1 kašiku ulja i 3 velike kašike neskvika.

3 kašike brašna pomešajte sa jednim praškom za pecivo pa dodajte u prethodnu smesu polako mešajući varjacom. Izlijte u podmazan pleh i pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 15 minuta.

Napravite 3 ovakve kore. Kada se ohlade kore svaku preliti cokoladnim mlekom.

Za prvi fil umutite varjacom 1 kanticu pavlake sa 250 g prah šecera i 300 g mlevene plazme.

Za drugi fil penasto umutite 1/2 kg šlaga sa 4,5 dl kisele vode.

Re?ajte koru, premažite je 1/3 prvog fila pa 1/3 drugog fila.

Stavite drugu koru pa opet 1/3 prvog fila pa 1/3 drugog fila pa trecu koru i 1/3 prvog pa 1/3 drugog fila. Preko toga stavite glazuru od cokolade. Od gore i sa strane celu tortu premažite sa još 2 penasto umucena šlaga. Ukrasite po želji.

Savet