

oko moko torta (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kašikeneskvika
- 1prašak za pecivo
- 4 dlcokoladnog mleka

Fil:

- 1,5margarin
- 250 gšecera u prahu
- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 300 gcokolade
- 300 gmlevene plazme

Za krem šlag:

- 3 krem šlaga sa ukusom cokolade
- 3 dlmleka

Glazura:

- 2 jajeta
- 4 kašike šecera
- 200 g cokolade

Priprema

U jednoj posudi umutiti 7 belanaca, a u drugoj umutiti 7 žumanaca sa 5 kašika šecera, 5 kašika brašna, 2 kašike neskvika, 1 prašak za pecivo i onda u sve to dodati umucena belanca. Koru peci na 200 stepeni. Vrucu koru preliti sa 4 dl cokoladnog mleka.

Umutiti 7 belanaca sa 7 kašika šecera i ostavi sa strane. Odvojeno umutiti 1,5 margarin sa 250 g šecera u prahu, pa u to dodati 7 žumanaca (jedno po jedno) i mutiti, pa onda dodati 300 g otoplene cokolade i prethodno umucena belanca. Na kraju dodati 300 g mlevene plazme. Manji deo fila naneti na koru i ostaviti na kratko u frižider. Takoe i ostatak fila za to vreme staviti u frižider. Kad se fil stegne premazati i ostatak fila.

Umutiti 3 krem šlaga od cokolade sa 3 dl mleka. Krem šlag premazati preko fila i ostaviti tortu malo u frižider.

Preko krem šlaga staviti Glazuru od cokolade: Umutiti 2 jaja i 4 kašike šecera pa u to dodati 200 g otopljene cokolade.

Savet

okoladu je najbolje topiti u mikrotalasnoj. PS. Žumanca se ne moraju stavljati živa - mogu se skuvati na pari.