

oko-loko torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Za 4 korice:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašike vanilin šecera
- **4** kašike brašna
- **4** kašike kakaoa
- **1** kašica prasha za pecivo

Za fil:

- **500** g crne cokolade za kuvanje
- **1** margarina
- **50** g vanilin šecera
- **150** g sekanih oraha

Za ukrašavanje:

- **250** g belog krem šлага
- **250** g roze krem šлага

Priprema

Od sastojka za kore ispeci takve 4 korice. Umutiti jaja i šecer, zatim dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo, vanilin šecer i kakao, kore peci u srednjem plehu za pecenje, predhodno obloženom papirom. Rastopiti

cokoladu, dodati vanilin šefer, pa umutiti mikserom, kada se sve sjedini dodati margarin, dobro umutiti i na kraju dodati seckane orahe i pomešati kašikom. Tortu filovati tipa kora-fil-kora-šlag.

Savet

Tortu ukrasiti po sopstvenom ukusu i želji. Moja porodica i ja obozavamo ovu poslasticu, nadam se da e se i vama svideti..