

## ***?oko moko torta (5)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru: (3x)**

- 4 jajete
- 4 kašike šecera
- 2 kašike brašna
- 6 kašika mlevenih lešnika (ili oraha)
- malopraška za pecivo
- (1 kesicu podeliti na tri kore)

#### **Za prelivanje kora:**

- 3 x 250 ml cokoladnog mleka

#### **Za fil I:**

- 900 g kisele pavlake
- 250 g šecera u prahu
- 400 g mlevene plazme

#### **Za fil II:**

- 500 ml slatke pavlake

## **Za glazuru od čokolade:**

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade

## **Priprema**

Umutiti belanca sa šećerom u čvrst sneg, dodati žumanca, pa sve dobro sjediniti. Zatim dodati brašno, lešnike i prašak za pecivo, pa polako promešati varjačom. Peci na 200 C. Napraviti tri ovakve kore.

Svaku koru dok je još vruća preliti sa 250 ml čokoladnog mleka.

Kiselu pavlaku i šećer u prahu polako sjediniti varjačom. Zatim dodati mlevenu plazmu i sve zajedno sjediniti...

Na prvu koru premazati polovinu fila sa plazmom.

Umutiti slatku pavlaku, pa polovinu premazati preko fila sa plazmom.

Staviti drugu koru, pa opet fil od plazme i slatku pavlaku. Završiti tortu trećom korom, preko koje se pramaže malo slatke pavlake (ostavi se za toliko od filovanja).

Slatku pavlaku zagrejati do ključanja, pa skloniti sa ringle i dodati čokoladu. Mešati dok se čokolada ne otopi i ostaviti da se ohladi, pa preliti preko gotove torte.

Tortu ostaviti u frižider da se ohladi, pa služiti...

## **Savet**