oko šnite sa vocem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **8**jaja
- **8 kašike**brašna
- **4 kašike**kakaoa
- **prstohvat**praška za pecivo

Za fil:

- **1 l**mleka
- **4 kesice**pudinga od cokolade
- **100 g**cokolade
- **150 g**margarina
- **200 g**šecera
- **po izboru** sveže voce (jagode)

Priprema

Od 4 jajeta, 4 kašike brašna i 2 kašike kakaoa, fino umutiti, dodati prstohvat praška za pecivo. Izliti u pleh i ispeci koru. Koru preseci na pola, da se dobiju dve lente. Na isti nacin od preostalog materijala ispeci još jednu koru, da dobijete 4 kore ukupuno. Za fil: U mleku sa šecerom na uobicajen nacin skuvati 4 pudinga od cokolade i dok je još puding vruc dodati cokoladu, i mešati dok se ne otopi. Kada se puding ohladi, dodati maragarin i lepo sjediniti fil. Na kraju slagati: Kora, zatim premazati 1/3 fila, pa ravnomerno rasporediti seckane jagode,

opet kora, pa 1/2 fila, voce, potom treca kora, preostali fil, jagode i završavamo sa cetvrtom korom. Tortu dekorisati po želji.

Savet