oko moko torta (6)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore (x3):

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **1**žumance
- **5 kašika**mlevene plazme
- **1 kašika**brašna
- **1/2 kašicice**praška za pecivo

Fil:

- **1 l**mleka
- **200 g**šecera
- **12**žumanaca
- **2**pudinga od vanile
- **1,5**maslac
- mlevena plazma

...i još:

- **2x150 g**belog šlag krema
- **200 g**belog šlag krema

Priprema

Kore : Od navedenih sastojaka ispeci tri korice.

Fil : Od 1 l mleka odvoji 200 ml. Ostalo mleko, sa šecerom, stavi na vatru, da se šecer otopi i da mleko bude pred kljucanje. Žumanca umuti penasto, dodaj puding, pa razredi da odvojenim mlekom. Vrelo mleko, polako, sipaj u umucena žumanca, pa vrati na šporet i skuvaj krem. Prekri providnom folijom i ostavi da se ohladi. U hladan fil dodaj umuceni maslac i ostatak mlevene plazme od 300 g (jedan deo se dodao u korice). Umuti da postane penasto,

Korice ne natapati. Korica - fil - 150 g umucenog šlaga - korica - fil - 150 g umucenog šlaga - korica - fil - 200 g umucenog šlaga (sa zadnjom kolicinom šlaga premazati celu tortu).

Savet