

oko-limun torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **70 g** margarina
- **60 g** šecera
- **1** veće jaje
- **90 g** brašna
- **1 kašičica** kakaoa
- **1/2 kesice** sode bikarbone
- **100 ml** jogurta
- **1 kašika** džema od kajsije

okoladni krem:

- **2** jajeta
- **4 kašike** prah šecera
- **150 g** čokolade
- **70 g** margarina

Krem od limuna:

- **2 manja** jajeta
- **100 g** šecera
- **50 g** margarina
- **1** limun - sok i kora
- **120 ml** slatke pavlake

Priprema

Za koru: Penasto umutiti margarin i šećer, dodati jaja i mutiti dok ne dobijete gustu smesu. Pomešati sodu bikarbonu, brašno i kakao, pa naizmenicno dodavati s jogurtom. Dodati i kašiku džema. Sjediniti, pa izliti u pleh i peći 15-tak minuta na 170 stepeni.

Za čokoladni krem: Žumanca mutiti sa 1 kašikom prah šećera. Otopiti čokoladu. Umutiti margarin sa 1 kašikom prah šećera. Belanca umutiti sa 2 kašike prah šećera. U žumanca dodati čokoladu i margarin, sjediniti, pa dodati i belanca. Sjediniti i filovati prohladnu koru.

Za krem od limuna: Na pari žicom mešati jaja, šećer, sok i koru limuna i margarin dok se ne zgusne. Umutiti slatku pavlaku sa 3 kašice prah šećera, pa dodati skuvani fil i sjediniti. Izliti preko čokoladnog fila, pa dekorisati i ohladiti pre poslužnja.

Savet