

oko torta (4)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 50 g kakaoa
- 50 g praha za kolace
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 6 jaja
- 3 kašike vode
- 50 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 l šlaga
- po želji kakaoa

Priprema

Odvojiti jaja bjelance od žumanaca. Bjelanca mutiti sa šecerom i vanilin šecerom (odvojiti dvije kašike šecera za žumanca), dok se dobije cvrst snjeg. Onda umutiti žumanca prah za kolace i postepeno dodavati kakao, brašno i prašak za pecivo i na kraju snjeg od bjelanca. Staviti u pleh za tortu da se pece 35-40 minuta na 150 stepeni. Proverite sa cackalicom dali je pecena. Posle staviti koru da se hladi. U meuvremenu uzeti šlag i miksati dok se ne dobije željena konzistencija. Ja sam stavila još 2 kesice kakaoa i stavila u frižider dok se kora ohladila. Kada se ohadi presjeci koru 2 ili po želji 3 puta i filovati sa šlagom. To je to ide brzo lako, a ujuksno.

Savet

Što duže kora stoji manje se mrvi kad se see.