

oko torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastoјci

Za koru:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašikemlevenih oraha
- **2** kašikebrašna

Za fil I:

- **250** g šecera u prahu
- **300** gmlevene plazme
- **750** g kisele pavlake

Za fil II:

- **500** g slatke pavlake
- **100** g bele cokolade

I još:

- **200 g**krem šлага
- **200 ml**cokoladnog mleka
- **malocokoladnih** mrvica

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Kad se dobro umuti dodati orahe i brašno. Kašikom promešati masu i sipati u pleh obložen pek papirom. Peci na 200 C 20-tak minuta-dok ne pocne da se odvaja sa strane. Ohlaenu koru preliti sa cokoladnim mlekom.

Sjediniti šecer u prahu sa mlevenom plazmom i sve pomešati kašikom sa kiselom pavlakom.

Umutiti slatku pavlaku. Kad se dobro umuti, dodati izrendanu belu cokoladu.

Tortu premazati šlagom i dekorisati po želji. Prijatno!

Savet