

?oko torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike mlevenih oraha
- 2 kašike brašna

Za fil I:

- 250 g šećera u prahu
- 300 g mlevene plazme
- 750 g kisele pavlake

Za fil II:

- 500 g slatke pavlake
- 100 g bele čokolade

I još:

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

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom. 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. Ohla?enu koru preliti sa cokoladnim mlekom.

Sjediniti šećer 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