

## *oko-coko torta*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** gotovih cokoladnih kora

#### **Za fil:**

- **4** jajeta
- **4** šolješecera
- **6** lomljena keksa
- **3** dlmleka
- **1** šipka vanile
- **200** g cokolade
- **1** kašikakakaoa
- malo arome ruma
- **1** margarin

#### **Za dekoraciju:**

- **200** g cokolade
- **0,2 + 1,2** dlmleka
- **1** kašica **margarina**
- **1** kesica **šlag krema od cokolade**

- 3ružice
- 1 kutijica srebrnih bombonica

## Priprema

Mleko i šipku vanile staviti da provri. Pomešati jaja, malo mleka, šefer i lomljeni keks i rum. Kada provri izvaditi šipku vanile, a sipati umucena jaja. Dodati i cokoladu i kakao i sve to ukuvati na slabijoj vatri. Ostaviti da se potpuno ohladi. Margarin penasto umutiti pa dodati ohlaen fil i sve sjediniti. Filovati gotove kore. okoladu i 0,2 dl mleka otopiti pa dodati kašicicu margarina. Preliti tortu cokoladom. Umutiti šlag krem i ukrasiti tortu. Ukrasiti i ružicama i srebrnim bombonicama.

## Savet