

oko loko torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **6**belanaca
- **50** gprah šecera
- **10** kašikamlevenih oraha

okoladni fil:

- **6**žumanaca
- **50** gšecera
- **100** mlmleka
- **100** gMenaž cokolade
- **50** gmargarina

Fil 2:

- **500** mlmleka
- **50** ggustina
- **1** vanil šecer
- **7** kašikašecera
- **200** gmargarina
- **100** gbele cokolade
- **250** gmlevenih oraha

Još:

- **1 kesicakrem** šлага od vanile
- **100 g**Menaž cokolade

Priprema

Umutimo cvrsto belanca sa prah šecerom. Dodamo orahe i nežno promešamo.

Ispecemo tri kore. Pecemo dok ne porumene.

Umutimo žumanca sa šecerom i vanil šecerom. Mleko stavimo da se zgreje. Kada se ugreje dodamo žumanca i mešamo dok se ne zgusne. Dok je vruće dodamo cokoladu i mešamo da se otopi. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi umutimo margarin.

Stavimo 400ml mleka da se ugreje sa šecerom. U 100ml umutimo gustin. Ulijemo u mleko i mešamo dok se ne zgusne. Podelimo na dva dela. U jedan deo dodamo belu cokoladu i mešamo da se otopi. Ostavimo da se ohlade. Kada se ohladi umutimo 100g margarina.

U drugu polovinu umešamo 100 g margarina pa dodamo orahe i dobro promešamo.

Filujemo. Kora pa pola belog fila

Onda pola crnog fila.

Pa pola fila sa orasima. Stavimo drugu koru pa ostatke filova. Završimo sa korom.

Stavimo da se stegne u frižider. Umutimo šlag pa premažemo celu tortu. Ali ne puno.

Otopimo 100 g Menaž cokolade pa ukrasimo vrh torte. Od preostale cokolade sam napravila praline sa disney junacima.

Kada se stegne ukrasimo po želji preostalim šlagom.

Parce.

Savet

:-)