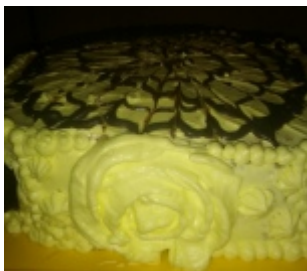


## *?oko loko torta*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Kore:**

- **6** belanaca
- **50** g prah šecera
- **10 kašika** mlevenih oraha

### **?okoladni fil:**

- **6** žumanaca
- **50** g šecera
- **100** ml mleka
- **100** g **Menaž** cokolade
- **50** g margarina

### **Fil 2:**

- **500** ml mleka
- **50** g gustina
- **1** vanil šecer
- **7 kašika** šecera
- **200** g margarina
- **100** g bele cokolade
- **250** g mlevenih oraha

**Još:**

- **1 kesicakrem šlaga od vanile**
- **100 g Menaž čokolade**

## **Priprema**

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

Ispecemos tri kore. Pecemo dok ne porumene.

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

Stavimo 400ml mleka da se ugreje sa šećerom. U 100ml umutimo gustin. Ulijemo u mleko i mešamo dok se ne zgusne. Podelimo na dva dela. U jedan deo dodamo belu čokoladu i mešamo da se otopi. Ostavimo da se ohladi. 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 čokolade pa ukasimo vrh torte. Od preostale čokolade sam napravila praline sa disney junacima.

Kada se stegne ukasimo po želji preostalim šlagom.

Parce.

## **Savet**

