

?oko loko torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašika brašna
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 2 kašikekakaoa

Fil:

- 200 gšlag pene
- 200 mlmleka
- 200 gmlevenog keksa
- 1 kisela pavlaka

Ostalo:

- 100 gMenaž cokolade
- 50 gmargarina

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, dodati šecer, žumanca, brašno, prašak za pecivo I kakao. Pecenu koru preseći na pola, da se dobiju dve kore. Umutiti šlag penu sa mlekom prema uputstvu na kesici. Podeliti na dva dela, u jedan deo umešati pavlaku i keks. Drugi deo treba da ostane samo šlag. Jednu koru premazati polovinom

rastopljene cokolade sa margarinom.

Preko cokolade nafilovati filom od keksa, a preko njega šlag. Staviti drugu koru preko šlaga i ponoviti postupak.

Ukrasiti po želji.

Savet