

oko loko torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašika brašna
- **1** kesicapršak 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 šefer, 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 šлага i ponoviti postupak.

Ukrasiti po želji.

Savet