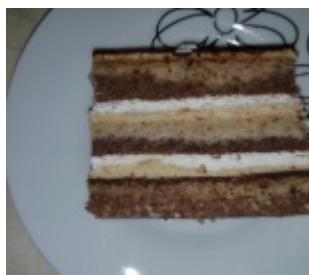


oko moko torta (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **12**jaja
- **12** kašikašecera
- **12** kašikabrašna
- **15** kašikamlevenih lešnika
- **750** mlcokoladnog mleka

Za fil:

- **750** mlkisele pavlake
- **200** gšecera u prahu
- **300** gmlevene plazme
- **300** gšлага
- **3** dlvode

Za dekoraciju:

- **100** gcokolade
- **150** gšлага
- **1,5** dlvode
- **2** kašikeulja

Priprema

Umutiti 4 jaja, 4 kašike šecera, 4 kašike brašna, 5 kašika lešnika. Peci koru oko 15 minna 220°C. Vrucu koru zaliti sa 250ml cokoladnog mleka. Ispuci još dve iste kore.

U vanglicu sipati kiselu pavlaku i šecer u prahu, dobro promešati kašikom pa dodati mlevenu plazmu i dobro izmešati da se sve lepo sjedini. Umutiti 300 g šлага sa 3 dl vode.

Umutiti 150 g šлага sa 1,5 dl vode. okoladu istopiti sa 2 kašike ulja. Slagati: kora - fil - šlag, kora - fil -šlag, kora - fil - cokolada i šlag staviti po obodu torte i okolo.

Savet

Torta je izdašna i veoma sona