

oko-moko torta



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jaja
- 5 kašika mlevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 750 ml cokoladnog mleka
- 4 kisele pavlake
- 200 g šecera u prahu
- 300 g mlevenog plazma keksa
- šlag

Priprema

Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera, dodati 4 žumanaca, 5 kašika mlevenih oraha, 3 kašike brašna i 1/2 praska za pecivo. Ispeci 3 kore, svaku koru natopiti sa 250 ml cokoladnog mleka.

Fil: Umutiti 4 kisele pavlake, sa 200 g šecera u prahu, pa u to dodati 300 g mlevene plazme i 6 kašika umućenog šlaga.

Tortu ukasiti po želji ja sam ovako:)