

oko moko torta (9)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 12jaja
- 12 kašikašecera
- 12 kašikabrašna
- 12 ksašika oraha
- 1 kesica praška za pecivo

Preliv za pecene kore:

- 750 mlcokoladnog mleka

Prvi fil:

- 800 mlkisele pavlake 20%mm
- 250 gšecera u prahu
- 300 gmlevene plazme

Drugi fil:

- 300 gšlaga
- 200 mlmleka

Za ukrašavanje:

- 200 g cokolade
- 200 g šlaga
- 100 ml mleka
- 1 list coko transfera

Priprema

Peku se tri kore. Umutiti 4 belanaca sa 4 kašike šecera u cvrst šne dodati 4 žumanaca, 4 kašike brašna, trecinu kesice praška za pecivo i 4 kašike mlevenih oraha. Sipati u cetvrtastu tepsiju obloženu papirom za pecenje i peci koru na 180 stepeni 20 minuta. Ovako ispeci još 2 kore. Pecenu koru još vruću preliti sa 250ml hladnog cokoladno mleka. Ovako uraditi i sa druge 2 kore. Pavlaku pomešati sa prah šecerom i plazmom. 300 g šlaga umutimo sa 300 ml hladnog mleka. Na ohlaene kore staviti 1/3 fila od pavlake pa preko 1/3 umucenog šlaga, preko druga kora pa druga 1/3 fila od pavlake i šlaga, pa treća kora i preko njega treća 1/3 fila od pavlake i od šlaga. 200 g šlaga umutiti sa 100 ml mleka i ukasiti gornji deo torte. Stranice torte blago premazati s šlagom. cokoladu otopiti na pari, prohladiti je pa na iseceni coko transfer naneti cokoladu, pa odmah staviti na stranice torte. Preostalu cokoladu sipati u silikonske modle. Tortu staviti u frižider 20 minuta. Posle 20 minuta tortu izvaditi i polako skinuti ne jestivi deo coko transfera na torti ce ostati cokolada ukrašena sa šarama okolo poreati cokoladne praline ukasiti jestivim šljokicama za torte. Prijatno.

Savet

Torta je velika i pogodna za vea slavlja. Umesto oraha mogu i lešnik ili badem.