oko-moko torta (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 paket (3 korice)**gotovih crnih korica
- **300 g**mlevene plazme
- **700 g**kisele pavlake (20% mm)
- **600 ml**cokoladnog mleka
- **250 g**šecera u prahu

Priprema

Na tacnu staviti jednu koru, i natopiti je celu sa 200ml cokoladnog mleka tj. kašikom po celoj kori nanositi da jednako bude natopljeno.

Kiselu pavlaku staviti u posudu za mucenje i tu staviti i mlevenu plazmu i šecer u prahu, promešati kašikom, pa malo umutiti da se sjedini fil.

Na prvu koru natopljenu cokoladnim mlekom naneti fil, zatim staviti drugu koru, natopiti cokoladnim mlekom, fil, treca kora pa i nju natopiti cokoladnim mlekom, pa šlag ili istopljena cokolada (po izboru).

Savet