

oko torta (9)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 1margarin
- 200 gcokolade
- 70 gmlevenog keksa

Za fil:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 1margarin
- 200 gcokolade
- 70 gmlevenog keksa

Za fil II:

- 700 mlslatke pavlake
- 50 gšecera u prahu
- Glazura
- 1 cašacokoladne glazure

Priprema

8 žumanaca umutiti sa 8 kašika šecera, tome dodati margarin, 200 gr istopljene cokolade, 70 gr mlevenog keksa. Belanca umutiti posebno pa ih dodati smesi. Staviti u frižider.

Ponoviti prethodni postupak za fil. Od ove smese ispeci tri kore. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni C oko 15-20 minuta.

Umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu. Kada se kore ohlade reati kora, cokoladni fil, slatka pavlaka, kora, fil, slatka pavlaka, kora i preliteri cokoladnom glazurom. Ukrasiti po želji.

Savet