

oko moko torta (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore (x2):

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 4 **kašike**brašna
- 1 **kašika**kakaoa
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za prvi fil:

- 700 g kisele pavlake
- 300 g mlevene plazme
- 250 g mlevenog šecera

Za drugi fil:

- 500 g šlaga
- 4 dl hladne kisele vode

Za prelivanje kora:

- 4 dl čokoladnog mleka

Glazura:

- 50 g margarina
- 1 kašika ulja
- 100 g čokolade

Ostalo:

- po potrebi razne čokoladice
- po potrebi čokoladne bombone

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati brašno, prašak za pecivo, kakao i sve izmiksirati zajedno. Posebno belanca umutiti u čvrst sneg i dodavati kašiku po kašiku u masu sa žumancima i špatulom lagano izmešati. Ispeci dve kore na pek papru u plehu 38x33 cm pa ih podeliti na pola (popreko) i tako dobiti 4 kore.

Za fil izmešati kašikom u posudi kiselo pavlaku, mleveni šećer i dodati mlevenu plazmu. Ulupati čvrst šlag sa kiselom vodom. Od jednog i drugog fila odvojiti po 3 kašike i u posebnoj činijici izmešati. To je za premazivanje gornje kore i bočnih stranica. Koru malo izbuskati čačalicom i prelivati kašikom polako čokoladnim mlekom. Kod filovanja ide kora koju treba izbuskati čačalicom na celoj površini da bi upila čokoladno mleko, fil od keksa pa fil od šlaga, opet kora, izbuskati i preliteri čokoladnim mlekom. (Na svaku koru ide 100 ml čokoladnog mleka). Tako sa svim korama. Zadnju koru tanko premazati odvojenim filom kao i bočne stranice. Staviti u frižider i tek kasnije staviti čokoladnu glazuru.

Na pari istopiti margarin, ulje i izlomljenu čokoladu, ostaviti malo da se prohladi i preliteri preko torte. Dekoracija po svojoj želji. Ja sam koristila nekoliko vrsta čokoladica i čokoladnih bombona.

Savet