

oko torta



Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 3 kašike brašna
- 1 kašika kakao
- 1 prašak za pecivo
- 250 ml cokoladno mleko

Za fil:

- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 4 jajeta
- 300 g cokolade
- 100 g mlevene plazme
- 150 g krem šlag
- 150 g oraha (lesnjaka)

Za ukrašavanje:

- 150-200 g krem šlaga

Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno, kakao i pecivo i peci koru u cetvrtast pleh.

Kad je skroz hladna preliti cokoladnim mlekom.

Fil I: 250 g margarina umutiti sa 3 kašike prah šecera i dodati umucena 4 žumanca i otopljenu 150 g cokoladu.

Posebno umutiti 4 belanca sa preostalim prah šecerom, sjediniti sa prethodnom masom i dodati plazmu.

Fil II: 150 g šlaga umutiti i dodati mlevene orahe (lesnjake), i 150 g rendane cokolade.

Preko natopljene kore staviti fil I, zatim fil II i ukrasiti šlagom. Prijatno!!!