oko moko torta (11)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**kore za tortu (tamne)
- **3×250 ml**cokoladnog mleka
- **900 g**kisele pavlake
- **500+200ml**slatke pavlake
- **250 g**šecera u prahu
- **400 g**mlevene plazme
- **200 g**cokolade

Priprema

Natopite svaku koru sa po 250ml cokoladnog mleka i ostavite da upije.

U odgovarajuci sud sjedinite kiselu pavlaku, šecer u prahu i mlevenu plazmu i tako cete dobiti jedan fil.

Za drugi fil potrebno je umutiti 500ml slatke pavlake.

Tortu reamo na sledeci nacin: Prva kora, a potom prvu koru premazujemo polovinom fila od kisele pavlake, plazme i šecera u prahu. Preko ovog fila premazujemo polovinu umucene slatke pavlake. Potom prebacujemo drugu koru i ponavljamo postupak. Zatim postavljamo trecu koru koju premazujemo preostalom slatkom pavlakom.

Ostavite 200ml slatke pavlake na šporetu do kljucanja. Sklonite sa šporeta šerpicu i ubacite 200 g cokolade da se rastopi. Dobijenu masu prelivamo preko torte.

Prijatno!

Savet

Prijatno!