

oko moko torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje gotovih kora
- 300 g mlevenog keksa
- 500 g šlaga
- 500 g cokoladnog mleka
- 1,5 margarin
- 200 g šecera u prahu
- 300 g cokolade
- 5 jaja
- 6 kašike šecera

Priprema

Kore poprskati sa 250 g cokoladnog mleka. Keks natopiti isto sa 250 g cokoladnog mleka, da se malo otpusti.

Umutiti penasto margarin sa prah šecerom. Kada je lepo umuceno, dodati jedno po jedno žumance, dodati otopljenu cokoladu. Dodati natopljen keks lepo sjediniti.

Posebno umutiti 5 belanaca sa 6 kašike šecera i polako dodati pripremljenim filu.

Umutiti šlag.

Filovati: kora-fil-šlag i tako do kraja. Prijatno!