

## *oko-vocna torta*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- **8** jaja
- **8** kašika šecera
- **7** kašika brašna
- **2** kašike kakao
- **1** kesice praška za pecivo

#### **Fil:**

- **500** ml mleka
- **100** g pudinga od čokolade
- **100** g čokolade
- **200** g šecera
- **200** g margarina
- **200** ml slatke pavlake
- **400** g pekmeza od crvenog voća

### **Priprema**

Belanca umutiti u cvrst šam. Sipati šecer i nastaviti s mucenjem, a kad masa postane kompaktna dodavati jedno po jedno žumance i mutiti. Varjacom umešati brašno, pecivo i kakao, a potom dobijenu smesu sipati u pleh velicine 36×42 cm obložen papirom za pecenje. Koru peci oko 10 minuta na 180 stepeni. Ohlaenu koru preseći na 3 jednaka dela.

Puding umutiti sa šećerom i 100 ml mleka. Preostalo mleko staviti da provri i u njemu zakuvati razmuceni puding. Skloniti s vatre pa dodati izlomljenu čokoladu. Mešati dok se čokolada ne istopi pa smesu ostaviti da se ohladi. Izmiksati margarin i sjediniti ga sa ohlaenim filom. Pavlaku umutiti pa i nju umešati u fil.

Prvu koru premazati pekmezom i naneti trecinu fila.

Postupak ponoviti još dva puta, a potom preostalim filom premazati celu tortu.

Dekorirati po želji.

**Savet**