

oko-moko sa kupovnim korama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kupovnih tamnih kora
- **400 g** kisele pavlake
- **200 g** šecera u prahu
- **300 g** plazme
- **500 g** šlag pene
- **6 dl** kisele vode
- **7,5 dl** cokoladnog mleka

Priprema

Umutiti pavlaku i šecer, pa dodati mlevenu plazmu i dobro izmešati. Šlag umutiti sa kiselom vodom. Uzeti koru, pa zaliti sa 2,5 dl cokoladnog mleka, preko staviti fil sa plazmom, pa preko šlag, staviti sledecu koru zaliti sa 2,5 dl cokoladnog mleka - fil od plazme - šlag - koricu zaliti sa 2,5 dl mleka - fil - šlag. Dekorirati po želji.

Savet

Brza i sona torta.