oko moko torta (12)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **9**jaja
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**neskvika
- **3 kašike**ulja
- **9 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **prstohvat**soli

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Za fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **700 g**kisele pavlake
- **200 g**šecera u prahu
- **300 g**mljevenog plazma keksa

Za natapanje kora:

- **300 ml**cokoladnog mleka

Priprema

Recepata za ovu tortu ima puno, svi su slicni i za koju god se kombinaciju odlucite necete pogrešiti. Radi se sa kupovnim i domacim korama. Ja sam se odlucila da pecem kore, torte su iste, samo drugacije ukrašene. Prvobitna zamisao je bila da napravim tortu na sprat, ali sam odustala. Uzeti dve zdele, u jednu staviti žumanca, a u drugu belanjca. U zdelu sa žumanjcima staviti šecer, mutiti mikserom dok se sav šecer ne otopi. Potom izmutiti belanjke sa prstohvatom soli. U zdelu sa žumanjcima dodati ulje, neskvik, brašno i prašak za pecivo, Izmešati i dodavati belanjak, mešati lagano sa špatulom. Modlu za torte premazati maslacem i posuti brašnom ili staviti papir za pecenje. Peci na 180 stepeni oko 40 minuta. Ohladiti. Kora se reže na 3 dela, ali ja nisam željela da budu debele pa sam ih prerezala na 4. Fil: U zdelu staviti slatku pavlaku i izmutiti mikserom. U drugu zdelu staviti kiselu pavlaku, šecer u prahu, kašikom promešati (ni slucajno mikserom) dodati 5 kašika izmucene slatke pavlake, promešati i na kraju dodati mljeveni keks. Na tacnu staviti koru, natopiti sa cokoladnim mlekom, pa fil sa plazmom, pa šlag krem, pa ponavljati.... Kad se torta nafilovala otopila sam cokoladu sa uljem i prelila. Ukrasila sa rendanom cokoladom, malo puslica, malo rolera cokoladnih.... Tortu dobro ohladiti.

I vreme da se proba. :)

Savet