

oko moko torta (13)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** tamnih kora (3 komada)
- **500 g**šlaga
- **1 l**kisele vode
- **300 g**mlevenog keksa (plazme)
- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **750 ml**cokoladnog mleka

Priprema

Umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom.

Mlevenu plazmu pomesati sa 250 ml cokoladnog mleka. Umutiti margarin i to sve izmešati. Dodati i otopljenu cokoladu.

Pomešati to sve sa 8 kašika umucenog šlaga.

Sa 500ml cokoladnog mleka pokvasiti kore.

Staviti na tacnu koru, pokvasiti je cokoladnim mlekom, staviti plazma fil pa preko šlag. I tako tri puta, tri kore, tri reda plazma fila, tri reda šlaga.

Iako se torta završava šlagom, možete je dodatno ukasiti, po želji.

Savet