

oko-moko-plazma torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašike brašna
- 4 kašikeoraha
- 1 kašika ulja
- 2 kašike kakao praha

I fil:

- 1 kg kisele pavlake
- 200 g šecera u prahu
- 400 g plazme
- 3 kašike drugog fila
- (mešavina slatke pavlake i šlag krema)

II fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 300 g šlag krema
- 4 dl kisele vode

Za natapanje kora:

- **450 ml** cokoladnog mleka

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca umutiti sa šećerom u cvrst sneg. Dodati žumanca i ulje pa sve lepo izjednaciti mikserom. U tu smesu dodati orahe, brašno i kakao i sve lagano izmešati varjacom. Ponoviti ovakav postupak još dva puta, (napravite ukupno tri kore).

I fil: Umutiti kiselu pavlaku sa šećerom u prahu i smesom drugog fila, pa dodati plazmu.

II fil: Umutiti šlag krem sa kiselom vodom, pa dodati u umucenu slatku pavlaku.

Filovanje: Kora natopljena sa 150 ml cokoladnog mleka - I fil - II fil - kora natopljena sa 150 ml cokoladnog mleka - I fil - II fil - kora natopljena sa 150 ml cokoladnog mleka - II fil. Ukrasiti tortu po želji. Prijatno!!

Savet

Ako ne želite da kupujete cokoladno mleko, možete i sa domaom varijantom, tako što ete ugrijati 450 ml obinog mleka sa 5 kašika šeera i u to dodati 3 kašike kakao praha (ali bilo bi poželjno da kakao bude kvalitetan).