

?oko moko torta (14)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjetamnih kora za tortu (3 komada)**
- **700 gšlaga**
- **700 mlkisele vode**
- **300 gmlevenog keksa (plazme)**
- **200 gcokolade**
- **250 gmargarina**
- **1 kašikašecera u prahu**
- **850 mlcokoladnog mleka**

Za ukrašavanje:

- **300 gšlaga**
- **300 mlkisele vode**
- **maloboje za kolace**

Priprema

Umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom.

Umutiti margarin sa šećerom u prahu.

Dodati mlevenu plazmu i 250 ml cokoladnog mleka.

Umešati i otopljenu cokoladu.

Dodati i 7 kašika umucenog šlaga i izmiksati.

Staviti na tacnu koru, pokvasiti je sa 200 ml cokoladnog mleka, staviti plazma fil pa preko šlag.

I tako tri puta, tri kore, tri reda plazma fila, tri reda šlaga. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom, dodati malo boje i ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet