

oko moko sa malinama



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **12**jaja
- **12** kašikašecera
- **12** kašikamlevenih oraha
- **6** kašikabrašna
- **3** kašikepšenicnog griza
- **1,5** kesicapraška za pecivo

Za fil I:

- **300** gmlevenog keksa (plazme)
- **1** kantica (**700** g)kisele pavlake
- **100** gšecera u prahu

Za fil II:

- **500** gšлага
- **500** mlkisele vode

I još:

- **300** gmalina
- **450** mlcokoladnog mleka

Priprema

Umutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera, dodavati, jedno po jedno, 4 žumanceta. Zatim dodati pomešano 4 kašike mlevenih oraha, 2 kašike brašna, 1 kašiku pšenicnog griza i 1/2 kesice praška za pecivo. Izmešati drvenom varjacom. Usuti u pleh (20x30 cm), oblozen papirom za pecenje. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C. Na isti nacin napraviti još dve kore.

Fil I: Drvenom varjacom izmešati kiselu pavlaku, šecer u prahu i mlevenu plazmu.

Fil II: Umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom.

Staviti na tacnu koru, preliti je sa 150 ml cokoladnog mleka, staviti plazma fil (1/3 ukupne kolicine) pa red malina (1/2 ukupne kolicine), preko šlag (1/3 ukupne kolicine). I tako tri puta, tri kore prelivene cokoladnim mlekom, tri reda plazma fila, tri reda šлага. Maline sam stavila preko prvog i drugog sloja plazma fila. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet

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