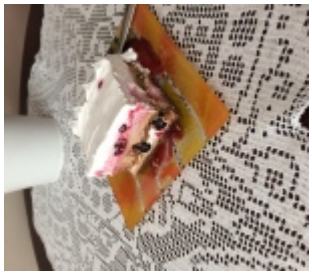
oko moko torta (15)



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **200 g**prepрženih lešnika
- **450 g**mlevene plazme
- **700 g**kisele pavlake
- **500 g**šlaga
- **500 ml**cokoladnog mleka
- **200 g**višanja
- **200 g**borovnica

Priprema

Penasto umutiti 5 belanaca, 5 kašika šecera, dodati žumanca i na kraju dodati 100 g mlevenih lešnika. Promešati špatulom. Smesu sipati u pleh obložen pek papirom i staviti u zagrenu rernu. Peci izmeu 20 i 30 minuta na 180 stepeni. Na isti nacin pripremiti i drugu koru. Pecene prohlaene korice natopiti cokoladnim mlekom. Fil I: Sjediniti plazmu i kiselu pavlaku. Dodati 4 kašike cokoladnog mleka. Fil II: umutiti šlag sa kiselom vodom. Filovati tortu: Staviti jedno koru na tacnu, 5 kašika fila od plazme, 5 kašika šlaga i preko borovnice. Staviti drugu koru, staviti ostatak fila od plazme, tanak sloj šlaga i preko toga višnje. Preko višanja staviti šlag i ukrasiti tortu.

Savet