

oko-plazma torta (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **1** dl ulja
- **6** kašikabrašna
- **2** kašike kakao praha
- **1** kesica prasha za pecivo
- **500** ml cokoladnog mleka

Fil:

- **250** ml slatke pavlake
- **150** g prah šecera
- **400** ml kisele pavlake
- **300** gm levene plazme

Dekoracija:

- **250** g šлага
- **100** geuro blok table

Priprema

Jaja i šecer penasto umutimo, dodamo ulje promešamo da se sjedini, i uz neprekidno mešanje postepeno

dodajemo mešavinu brašna, praška za pecivo i kakao praha. Dobijenu smesu sipamo u podmazan kalup. Pecemo na 180C oko 20 minuta.

Vrucu pecenu koru prelijemo hladnim coko mlekom i ostavimo da se ohladi.

Slatku pavlaku sa prah šecerom izlupamo u cvrst šam. Laganim pokretima prvo umešamo kiselu pavlaku, a nakon toga i mlevenu plazmu.

Fil stavimo na ohlaenu koru i premažemo izmucenim šlagom.

Ostavimo par sati da miruje odstranimo obruc sa kalupa i ukrasimo po želji. Ja sam rendala euro blok.

Savet

Torta je jednostavna za pripremu, a vrlo ukusna.