

## **oko-keks kolac**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6**jaja
- **6** kašikešecera
- **6** kašikebrašna
- **2** kašikekakaoa
- **1** dlulja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** dlcokoladnog mleka

#### **Za fil:**

- **2.5** dlslatke pavlake
- **150** gšecera u prahu
- **400** mlkisele pavlake
- **300** gmlevene plazme

#### **Ostalo:**

- **200** gšлага
- **2.5** dlcokoladne vode

## **Priprema**

Kora: Umutiti belanca, dodati šefer i dobro umutiti, dodati žumanca umutiti dobro mikserom. Dodati u brašno, kakao i ulje i mutiti sa mtilicom u jednom pravcu polako. U pleh velicine 25x34 staviti papir za pecenje, izruciti smesu, poravnati i peci na 200 stepeni 20 minuta. Gotovu koru izvaditi iz pleha i vrucu preliti cokoladnim mlekom.

Fil: Umutiti slatku pavlaku, dodati šefer u prahu i kiselu pavlaku i to izmešati. Dodati keks i lagano ga izmesati i gotov fil staviti preko kore.

Šlag umutiti dobro sa kiselim vodom i premazati tortu od gore i okolo i ukrasiti ga po želji.

## **Savet**