

?oko-keks kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašike**šecera
- **6 kašike**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 dl**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 dl**cokoladnog mleka

Za fil:

- **2.5 dl**slatke pavlake
- **150 g**šecera u prahu
- **400 ml**kisele pavlake
- **300 g**mlevene plazme

Ostalo:

- **200 g**šlaga
- **2.5 dl**kisele vode

Priprema

Kora: Umutiti belanca, dodati šećer i dobro umutiti, dodati žumanca umutiti dobro mikserom. Dodati u brašno, kakao i ulje i mutiti sa mutilicom u jednom pravcu polako. U pleh velicine 25x34 staviti papir za pečenje, 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 šećer u prahu i kiselu pavlaku i to izmešati. Dodati keks i lagano ga izmesati i gotov fil staviti preko kore.

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

Savet