

oko-moko torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetamnih kora za tortu
- **700 g**šlag krema sa ukusom slatke pavlake
- **700 ml**kisele vode
- **300 g**mlevene plazme
- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **2-3 kašike**šecera u prahu
- **800 ml**cokoladnog mleka
- **300 g**svježih jagoda

Dekoracija:

- **300 g**šlag krema sa ukusom vanile
- **300 ml**kisele vode

Priprema

Prvi fil: Umutiti krem šlag (sa ukusom slatke pavlake) sa hladnom kiselom vodom. Drugi fil: Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu. Dodati mlevenu plazmu i 200 ml cokoladnog mleka. Umešati otopljenju i prohladjenu cokoladu. Dodati i 6 kašika umucenog krem šlaga i umutiti mikserom. Filovanje: Staviti na tacnu koru, pokvasiti je sa 200 ml cokoladnog mleka, staviti 1/3 fila sa plazmom, preko poredjati jagode isecene na pola po dužini, preko jagoda premazati 1/3 krem šlaga. Ponoviti postupak sa preostalim korama, plazma fil, jagode i šlag. Ostaviti tortu u frižideru da se stegne.

Dekoracija: Krem šlag sa ukusom vanile umutiti sa hladnom kiselom vodom i dekoristi tortu po želji. Vratiti na kratko u frižider da se šlag stegne. Iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet