oko torta

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**maslaca
- **100 g**cokolade
- **4 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil I:

- **5 dl**slatke pavlake
- **200 g**cokolade

Fil II:

- **200 g**šlaga u prahu
- **3 dl**vode

Priprema

Kora: U posudu staviti 100 g maslaca i 100 g cokolade i istopiti na blagoj vatri. Umutiti 4 žumanca sa 200 g šecera, 1 kesicom vanile. Mutiti dok masa ne pobeli, dodati istopljen maslac i cokoladu. Sve skupa dobro umutiti i dodati brašno i prašak za pecivo i opet umutiti. Na kraju dodati sneg od 4 belanca, sjedinimo sa masom

ne mutitmo mikserom vec varjacom. Umucenu masu stavimo u pleh obima 26 cm, prethodno obložen papirom. Pecemo na 180 stepeni. Fil: U posudu staviti 5 dl slatke pavlake i 200 g mlevene cokolade. Zagrevati na tihoj vatri neprekidno mešati da se cokolada istopi, a pavlaka ne sme da provri. Kad se cokolada istopi ostavimo masu da se dobro ohladi. Kad se ohladi mutitmo mikserom 2-3 minuta dok masa ne bude cvrsta. Fil II: Umutimo cvrsto 200 g šlaga u prahu i 3 dl vode. Dekoracija za tortu: U kesu od zamrzivaca staviti 2-3 štangle cokolade. Potopiti kesu u kljucalu vodu i da stoji dok cokolada ne omekša. Probušiti na vrhu kesu cackalicom i istiskati na list celofana ornamente koje želimo (cvetove, leptirice, srca ....) ostaviti da se ukrasi stegnu i staviti na tortu.

Savet