oko-limun torta

težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**maslaca
- **200 g**šecera
- **4**jajeta
- **300 g**brašna
- **4 kašike**kakao
- **2 kašicice**sode bikarbone
- **350 ml**jogurta
- **4 kašike**džema od kajsije

Krem od limuna:

- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **100 g**maslaca
- **1**limun soki ribana korica
- **200 ml**umucene slatke pavlake
- **2 kesice**želatina

Krem od cokolade:

- **500 g**cokolade
- **300 ml**slatke pavlake
- **100 g**maslaca
- **300 ml**umucene slatke pavlake

Priprema

Pomešati suve sastojke i dodavati ih naizmenicno sa jogurtom i džemom od kajsije. Penasto umutiti maslac i šecer, dodati jaja i miksati da dobijete gustu kremu. Peci 3 kore u plehu velicine 30x40cm. Fil od limuna: Na pari sa žicom mesati jaja, šecer, sok i koricu od limuna i maslac, dok se ne pocne zgušnjavati. To ide dosta brzo. Skinuti sa pare i dodati želatin koja je nabubrila u hladnoj vodi. Fil uz mešanje ohladiti dok ne pocne lagano želirati, ali ne sme biti skroz želatinasta, jer se nece sjediniti sa pavlakom u glatku kremu. Ostale bi grudvice. Nežno umešati umucenu slatku pavlaku. Fil od cokolade: Zakuvati 300 ml slatke pavlake. Skinuti sa šporeta i dodati na kockice iskidanu cokoladu. Mešati dok se cokolada ne rastopi. Kad se fil pocne zgušnjavati odvojiti 2 vrhom pune kašike i pomešati sa maslacem. Ta masa ce vam služiti za preliv. U ostatak ohlaenog fila dodati 300 ml umucene slatke pavlake. Postupak slaganja kolaca. Na tacnu staviti jednu koru. Na to podeliti polovinu cokoladnog fila. Na fil staviti drugu koru. Na nju namazati limun fil. Na taj fil dolazi treca kora i druga polovina cokoladnog fila. Deo fila u koji ste stavili maslac malo samo ugrejati i preliti preko zadnjeg sloja fila.

Savet