

## **oko moko torta (5)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru: (3x)**

- **4** jajete
- **4** kašike šecera
- **2** kašike brašna
- **6** kašika mlevenih lešnika (ili oraha)
- malopraška za pecivo
- (1 kesicu podeliti na tri kore)

#### **Za prelivanje kora:**

- **3 x 250 ml** cokoladnog mleka

#### **Za fil I:**

- **900 g** kisele pavlake
- **250 g** šecera u prahu
- **400 g** mlevene plazme

#### **Za fil II:**

- **500 ml** slatke pavlake

## **Za glazuru od cokolade:**

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** cokolade

## **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, dodati žumanca, pa sve dobro sjediniti. Zatim dodati brašno, lešnike i prašak za pecivo, pa polako promešati varjacom. Peci na 200 C. Napraviti tri ovakve kore.

Svaku koru dok je još vruća preliti sa 250 ml cokoladnog mleka.

Kiselu pavlaku i šecer u prahu polako sjediniti varjacom. Zatim dodati mlevenu plazmu i sve zajedno sjediniti...

Na prvu koru premazati polovinu fila sa plazmom.

Umutiti slatkulu pavlaku, pa polovinu premazati preko fila sa plazmom.

Staviti drugu koru, pa opet fil od plazme i slatkulu pavlaku. Završiti tortu trecom korom, preko koje se pramaže malo slatke pavlake (ostavi se za toliko od filovanja).

Slatkulu pavlaku zagrejati do kljucanja, pa skloniti sa ringle i dodati cokoladu. Mešati dok se cokolada ne otopi i ostaviti da se ohladi, pa preliti preko gotove torte.

Tortu ostaviti u frižider da se ohladi, pa služiti...

## **Savet**