

oko-cokoladna torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 2 kore:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 8 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 2,5 dlmleka
- 4jajeta
- 4 šolje šecera
- 6keksa
- 200 gcokolade
- 1margarin

Za dekoraciju:

- 200 gcokolade
- 100 gcoko kuglica ili coko smokija
- 1 kinder jaje
- euroblokcic
- 50 gbelih coko kuglice ili cokosmokija
- roleri
- eurodesert

- bellissimo

Priprema

Umutiti jaja i šećer. Posebno pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao i dodati u umućena jaja. Peci dve kore na 200 C.

Staviti 2 dl mleka da provri. U pola dl sipati jaja, šećer, izlomljeni keks i sve sipati u provrelo mleko. Dodati i čokoladu i ukuvati. Ostaviti da se ohladi, a nakon toga dodati margarin.

Na prvu koru staviti polovinu fila, pa drugu koru nafilovati ostatkom drugog fila i celu tortu premazati. Otopiti čokoladu pa preliti preko torte. Ukrasiti čokoladicama po želji.

Savet