

## **oko moko torta**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje gotovih kora
- 300 g mlevenog keksa
- 500 g šлага
- 500 g cokoladnog mleka
- 1,5 margarin
- 200 g šecera u prahu
- 300 g cokolade
- 5 jaja
- 6 kašike šecera

### **Priprema**

Kore poprskati sa 250 g cokoladnog mleka. Keks natopiti isto sa 250 g cokoladnog mleka, da se malo otpusti.

Umutiti penasto margarin sa prah šecerom. Kada je lepo umuceno, dodati jedno po jedno žumance, dodati otopljenu cokoladu. Dodati natopljen keks lepo sjediniti.

Posebno umutiti 5 belanaca sa 6 kašike šecera i polako dodati pripremljenim filu.

Umutiti šlag.

Filovati: kora-fil-šlag i tako do kraja. Prijatno!