

oko torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 200 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 100 g maslaca
- 100 g čokolade
- 4 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil I:

- 5 dl slatke pavlake
- 200 g čokolade

Fil II:

- 200 g šlaga u prahu
- 3 dl vode

Priprema

Kora: U posudu staviti 100 g maslaca i 100 g čokolade i istopiti na blagoj vatri. Umutiti 4 žumanca sa 200 g šećera, 1 kesicom vanile. Mutiti dok masa ne pobeli, dodati istopljen maslac i čokoladu. 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 ključalu 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