

oko-moko torta (brza, laka, ukusna, jeftina)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**egotovih koko kora
- **450 ml**cokoladnog mleka

Fil I:

- **300 g**mlevene plazme
- **700 g**kisele pavlake
- **200 g**šecera u prahu

Fil II:

- **500 g**šlag krema
- **550 ml**kisele vode

Dekoracija:

- **100 g**crne cokolade

Priprema

Fil I: u dublju posudu sipajte mlevenu plazmu, šećer u prahu i kiselu pavlaku, sve sastojke dobro sjedinite da budu kremasti. Fil II: u dublju vecu posudu umutite 500g šlag krema sa 550ml kisele vode da bude baš cvrsto.

Fil I podelite na dva dela za prvu i drugu koricu, a Fil II podelite na tri dela za prvu, drugu koricu i treci deo fila za trecu koricu odnosno glazuru.

Postavite na poslužavniku prvu koru i izbockajte je cackalicom, a onda natopite sa 150 ml cokoladnog mleka, nakon toga filujete prvo fil I (plazma fil) pa fil II (šlag fil). Stavite drugu koru i ponovite sve izbockajte, natopite, fil 1 pa fil 2.

Na trecjoj kori stavite samo šlag za glazuru.

Savet

Preko šlaga možete dekorativno da poprskate crnom otopljenom na pari okodaom ili istu da izrendate preko šlaga.