oko mousse torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **350 gMenaž cokolade**
- **170 g**putera
- **5**jaja
- **1 šolja**kristal šecera
- **1,5 kašicica**ekstrakta vanile
- **1/4 kašicice**soli
- **1/4 šolje**nezaslaenog kakaoa u prahu

Preliv:

- **120 gMenaž cokolade**
- **40 g**putera

Priprema

Istopite Menaž cokoladu i maslac na pari. U drugoj posudi mikserom mutiti jaja, šecer, vanilu, so i dve kašike vode dok smesa ne postane penasta. Polako sipajte otopljenu **Menaž cokoladu**, dok sve vreme mikserom mutite na manjoj brzini, kada ste sipali svu **Menaž cokoladu** povecajte brzinu i dodajte kakao prah. Pleh namažite puterom i sa strane pospite kakao prahom. Peci koru na 150 stepeni 45 minuta.

Ostavite da se kolac ohladi i prebacite ga na tacnu, pokrijte i držite u frižideru šest sati pre služenja ili preko noci.

Kada se kolac ohladio prelijte ga otopljenom **Menaž cokoladom** sa maslacem na pari.

Savet