

Šarena torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 4 belanca
- 200 g šećera
- 2 kašike kakaoa
- 50 g **Menaž** čokolade

Fil:

- 4 žumanca
- 250 ml slatke pavlake
- 100 g šećera
- 250 g **Menaž** čokolade

Dekoracija:

- 300 ml slatke pavlake ili šlaga
- 150 g **Menaž** čokolade

Priprema

Kora: Napravite čvrst sneg od belanaca u koji ćete dodati šećer i nastaviti da mutite dok ne dobijete čvrstu i glatku smesu u koju ćete polako umešati sitno iseckanu **Menaž** čokoladu. Ovu smesu izlijte u kalup veličine 24cm i pecite oko jedan i po sat na 150 stepeni. Isključite rernu i ostavite koru u rerni dok se rerna ne ohladi.

Krem: Kuvati žumanca, pavlaku i šećer u šerpici dok se smesa ne zgusne. Skloniti sa vatre i dodati sitno seckanu **Menaž cokoladu**. Mešati dok se cokolada ne otopi. Ohladite krem i ostavite ga u frižideru nekoliko sati, dok se skroz ne ohladi i zgusne.

Premažite krem preko osnove i ukasite umućenom slatkim pavlakom u koju ste dodali 50g **Menaž otopljene cokolade** na pari pa prelijte ostatkom otopljene cokolade (100g).

Savet