oko-menaž tortice



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **8 kašika**šecera
- **2 štangle** rendane **Menaž cokolade**
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kašika**sirceta

Za fil:

- **6** žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **125 g**margarina
- **100 g Menaž cokolade**

I još:

- **2 kesice**šlag krema od cokolade
- **260 ml**mleka
- **200 g**malina
- **malo**cokoladnog preliva
- **100 ml**cokoladnog mleka

Priprema

Kora: Belanca umutiti sa šecerom, dodati rendanu cokoladu, kakao i kašiku sirceta. Smesu izruciti u pleh i sušiti na 150 C 45 minuta.

Fil: Žumanca i šecer umutiti mikserom i fil skuvati na pari. Na kraju kuvanja dodati 100 g otopljene Menaž cokolade i lepo promešati da se smesa izjednaci. U ohlaeni fil dodati umucen margarin.

Šlag krem od cokolade umutiti sa 260 ml mleka.

Postupak: Koru preseci na pola uzdužno. Polovinu poprskati cokoladnim mlekom, premazati filom, rasporediti polovinu malina, premazati šlag kremom od cokolade, staviti drugu polovinu kore i postupak ponoviti. Kada se kolac ohladi iseci ga na kocke i dekorisati cokoladnim prelivom i po nekom malinom.

Savet

Izvinjavam se jer nisam postavila fotografije pripreme, greškom su obrisane :(