

Nalivena Menaž torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 2jaja
- **12 kašikašecera**
- **12 kašikamleka**
- **12 kašikabrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 kašikakakao**
- **50 gMenaž cokolade**

Za fil:

- **1 lmleka**
- **18 kašikašecera**
- **250 gmargarina**
- **200 gmlevenih oraha**
- **100 gMenaž cokolade**

Za dekoraciju:

- **4 dl mleka**
- **1 kesicapudinga od cokolade**

- **1 kašik**agustina
- **malo rendane**Menaž cokolade
- **nekoliko jezgrale**šnika
- **20 g**margarina

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom. Kad se dobro umuti isključiti mikser pa dodati mleko, brašno, prašak za pecivo, kakao i Menaž cokoladu.

Potrebno je umutiti 2 kore. Pece u šerpi od 4 litra.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Od 2 kore koje se peku treba napraviti 4. Seku se koncem na pola.

Za fil treba staviti Menaž cokoladu, šećer i margarin da provri zajedno sa mlekom. im provri skloniti sa ringle i dodati mleven orah. Vrelim filom nalivati tortu, svako koru pojedinačno. Kore nalivati u šerpi gde se i pekla.

Ostaviti da prenoci torta i sutradan je prevrnuti na plato.

Za dekoraciju treba da pudging i gustin razmutite sa malo mleka i zakuvate u preostalom mleku. Dodati parce margarina. Kad se ohladi izmiksati i špricom za tortu dekorisati je po želji.

Narendati Menaž cokoladu i dekorisati tortu.

Seci parcice po želji.

Uživati u prelepom ukusu. Prijatno.

Savet

Torta je vrlo sona i ukusna. Brzo se pravi i greške nema ak i za poetnike, a i za one koji to nisu.