

okoladni san (5)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 200 g margarina
- 5 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 g Menaž čokolade

Za krem:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 100 g Menaž čokolade
- 200 g margarina
- 250 ml slatke pavlake
- po potrebi džem od jagoda ili malina

I još:

- 150 g šlaga
- po potrebi kisela voda ili mleko
- 50 g Menaž čokolade
- 50 g kokosa

Priprema

Belanca umutiti u sneg, cokoladu narendati, žumanca penasto umutiti sa šećerom, umešati omekšali margarin, brašno sa praškom za pecivo, cokoladu i sneg. Smesu uliti u nauljen brašnom posut veci pleh i peci na 180 stepeni 20-30 minuta (proveriti cackalicom). Ohlaeno testo iseci na 3 dela, (znaci da dobijemo 3 tanje kore)

Umutiti jaja i šećer penasto, zatim u odgovarajucoj posudi kuvati na pari, dodati izlomjenu cokoladu i uz neprestano mešanje skuvati krem, zatim ohladiti. U ohlaen krem dodati margarin i umutiti, zatim podeliti na 2 dela u jedan deo umešati umucenu slatku pavlaku.

Umutiti šlag sa kiselom vodom ili mlekom. Menaž cokoladu narendati.

Prvu koru premazati džemom, zatim tamnim filom, zatim kora, džem, svetli fil, kora. Celu tortu premazati šlagom, gornji deo posuti cokoladom i kokosom, a okolo dekorisati tortu šlagom.

Savet