

Vocna torta sa Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru (x3):

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikemlevenih oraha
- 1 kašika brašna
- 1 kašikakakaoa

Za fil:

- 2 kesicepudinga od vanile
- 800 ml mleka
- 14 kašikašecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 1 margarin

I još:

- 300 g trešanja
- 2 vece banane
- jagode za ukrašavanje
- crne mrvice

- **200 g**šlaga
- **200 ml**cokoladnog mleka

Za glazuru:

- **100 g**Menaž cokolade
- **3 kašik**emleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Sastojke za kore sve sjediniti i peci takve 3 kore 20 minuta na 200 C. Svaku koru natopiti cokoladnim mlekom.

Skuvati puding na mleku. Kada se ohladi dodati umucen margarin. Posebno umutiti šlag.

Voce oprati i iseckati.

Na prvu koru staviti 1/3 fila, pa trešnje presecene na pola, pa preko šlag.

Zatim ide druga kora, 1/3 fila, banane isecene na kolutove, šlag.

Zatim treca kora, fil, šlag (premazati celu tortu). Jagode poreati po ivici torte, i prelitati otopljenom cokoladom. Ukrasiti cokoladnim mrvicama.

Savet