

Gospoica Menaž



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 100 g maslaca
- 100 g šecera
- 6 kašike brašna
- 4 kašike kakaoa
- 1/2 kašice sode bikarbone
- 1/3 izrendane smrznute narandže
- 50 ml jogurta
- 1 kašica cimeta

Za fil:

- 2 jajeta
- 4 kašike šecera
- 150 g Menaž čokolade
- 100 g putera
- 50 g mlevenog badema

Za glazura:

- 100 g Menaž čokolade
- 50 g putera

Priprema

Odvojiti žumanca i belanca. Umutiti belanca u cvrst šne. Žumanca podseбно umutiti sa šećerom, jogurtom, puterom sobne temperature, cimetom i izrendanom narandžom. Lagano umešati brašno, kakao i malo soda bikarbonate. Pleh obložiti masnim papirom i razliti smesu. Peci oko 15tak minuta na 180 stepeni.

Ispici koru i ostaviti da se ohladi. Prerezati na pola.

Umutiti jaja sa šećerom i skuvati na pari. U vruće dodati čokoladu i ostaviti da se krema ohladi. Spojiti sa puterom sobne temperature i umešati mlevene bademe. Filovati donju koru i preklopiti drugom polovinom.

Otopiti čokoladu i puter na pari i kad se malo prohladi preliti preko tortice. Ostavite najbolje preko noci da se torta dobro ohladi.

Savet

ovo je kolicina za malu srce torticu promera 22x18.ako zelite da vam bude vislja slobodno duplirajte sastojke.jako socna,ukusna i laka da se napravi.