

## *okoladna torta sa majonezom*



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastoјci**

#### **Za koru:**

- **250** gbrašna
- **125** gmajoneza
- **60** gMenaž cokolade
- **125** gšecera
- **125** mljake skuvane kafe
- **1/3** kašicicesoli
- **2** kašiciceprasha za pecivo

#### **Za fil:**

- **200** mlslatke pavlake
- **200** mlmleka
- **1** kesicakrem puding od cokolade
- (Dr Oetker) - bez kuvanja
- **100** gkrem sira
- **150** gMenaž cokolade

#### **Za glazuru:**

- **200** gMenaž cokolade
- **80** gputera
- **2**jajeta

## Za prelivanje isecene torte:

- **100 g**Menaž cokolade
- **50 g**kisele pavlake

## Priprema

Kora: U dublju posudu pomešati brašno, so, pecivo i šefer. Menaž cokoladu staviti na pari da se otopi. Otopljenu cokoladu, malo, prohladiti. Skuvati jaku kafu i prohladiti je. U posudu sa brašnom dodati otopljenu cokoladu, majonez i prohlaenu kafu. Drvenom kašikom dobro sjediniti.

Uzeti kalup sa obrucem, vel 24 cm, obložiti ga pek papirom i izruciti smesu za koru. Vlažnim rukama formirati koru. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni. Pecenu koru (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi i ostaviti da se potpuno ohladi.

Fil: Menaž cokoladu izlomiti i staviti na paru da se otopi. Otopljenu cokoladu ostaviti da se prohladi. okoladni puding umutiti sa 200 ml mleka. U vanglicu sipati slatku pavlaku, pa je umutiti u cvrsti šlag, ubaciti krem sir, pa mucenjem sjediniti. Dodati otopljenu cokoladu i umuceni puding, pa mikserom umutiti da se dobije penasti krem.

Kada se korica ohladila skinuti obruc, skloniti pek papir, pa ponovo staviti obruc oko korice. Preko kore sipati krem i ravnomerno ga rasporediti. Ostaviti tortu u frižider, dok se spremi glazura.

Glazura: Iseckati Menaž cokoladu i puter, staviti ih u odgovarajucu posudu, pa posudu staviti na vodenu paru, da se cokolada i puter otope. Jaja razbiti u tanjur i viljuškom ih samo sjediniti. Kada su se cokolada i puter otopili i kada je nastala jedna glatka smesa, izvaditi šerpicu iz vode i, uz neprestano mešanje, sipati polako razmucena jaja. Mucenjem (žicom za mucenje) sjediniti smesu i vratiti ponovo na paru. Uz stalno mešanje kuvati smesu 3-4 minuta.

Izvaditi tortu iz frižidera i odmah prelit, vrelu, smesu sa cokoladom (zato što se jako brzo steže). Vratiti tortu u frižider i ostaviti je preko noci.

Narednog dana izvaditi tortu iz frižidera. Dugacak nož potopiti u vrelu vodu, obrisati ga, pa provuci nož izmeu torte i obruca, zatim skinuti obruc i tortu prebaciti na plato.

Za prelivanje isecene torte: Iseckanu Menaž cokoladu i kiselu pavlaku staviti zajedno, na vodenu paru da se otope. Svako iseceno parce torte, pre posluženja, prelit sa ovim cokoladnim prelivom, pa poslužiti.

## Savet