okoladna torta sa 1 kg menaž cokolade

težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za koru:

- **7**jaja
- **150 g**šecera
- **50 g**brašna
- **5 g**praška za pecivo
- **120 g**otopljene **Menaž cokolade**

okoladni fil:

- **16**jaja
- **500 g**šecera
- **300 gMenaž cokolade**
- **2**margarina

okoladni preliv:

- **350 gMenaž cokolade**
- **7 kašika**ulja

I još:

- **300 g**šlaga
- **3 dl**hladne vode
- **80 g**rendane **Menaž cokolade**

Priprema

Peku se 2 kore. Kad se ohlade preseku se horizontalno na pola, dobijemo 4 kore. Postupak za koru: Izmutiti 7 belanaca mikserom, u to polako dodati 150 g šecera, 120 g otopljene cokolade. Na kraju dodati 50 g brašna pomešanog sa 5 g praška za pecivo. To pomešati varjacom. Kore se peku 10 minuta na 180 C, posle smanjiti na 150 C i peci još 10 minuta u tepsiji velicine 35x25 cm.

okoladni fil: Izmutiti mikserom jaja sa šecerom i kuvati na pari. Kada se šecer otopi staviti cokoladu i kuvati dok ne zgusne. Oko pola sata na tihoj vatri. Posebno izmutiti margarin i kada se fil ohladi sjediniti sa margarinom. Polako dodavati fil u margarin i mutiti mikserom.

Za tortu je potreban i cokoladni preliv: Otopiti 350 g Menaž cokolade sa 7 kašika ulja.

Za tortu je potreban još i šlag: Izmutiti mikserom 300 g šlaga sa 3 dl hladne vode. U to dodati 80 g rendane Menaž cokolade.

Filovanje torte: Kora, 1/7 cokoladnog fila, 1/3 cokoladnog preliva. Na 3 kore se odjednom stavlja cokoladni fil i to na svaku koru po 1/7 fila. Na sve 3 kore sa filom stavlja se na svaku koru po 1/3 cokoladnog preliva. Sve 3 kore idu u frižider da se taj cokoladni preliv stegne. Kad se preliv stegne, nastavlja se sa filovanjem torte.

Na cokoladni preliv stavljamo: 1/7 cokoladnog fila, 1/3 izmucenog šlaga sa rendanom cokoladom, pa ide 2 kora. I tako redom 3 puta: Kora, fil, cokolada, fil, šlag, kora...Filovanje se završava sa 4 korom. Torta se od gore i okolo filuje sa cokoladnim filom. Pospe se od gore sa 30 g izrendane Menaž cokolade i 50 g izrendanog eurobloka. Od gore se stave ružice napravljene od cokoladnog fila. Prijatno!

Savet

Uživajte, prijatno!