Menaž tortice



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**žumanaca
- **100 g**šecera
- **250+50 gMenaž cokolade**
- **300 ml**slatke pavlake
- **1 kašicica**ekstrakta cokolade
- **2**pomorandže - kora

Priprema

Kalupe za mafine stavite u zamrzivac na pet minuta.

Na umerenoj temperaturi otopite Menaž cokoladu sa malo ulja.

Ohlaene kalupe pomocu cetkice premazite cokoladom.

Stavite u zamrzivac da se stegne, izvadite, ponovo premazite cokoladom i vratite u zamrzivac.

Koru od pomorandže skuvajte u malo vode, ocedite i sitno iseckajte.

Umutite žumanca sa šecerom i kuvajte na pari stalno mešajuci mikserom, sve dok se ne pretvori u krem.

Menaž cokoladu stavite u kesicu za zamrzivac, zavezite i ubacite u vrelu vodu. Dodajte u krem sa jajima i prohladite.

Slatku pavlaku umutite sa ekstraktom od cokolade pa je lagano dodajte kremu sa jajima i cokoladom. Na kraju umešajte seckanu koru od pomorandže.

Izvadite kalupe i napunite pripremljenom smesom i držite dva sata u frižideru pre služenja da se dobro ohlade i stegnu.

Savet