

# **Šlag torta (cokolada, keks, karamela)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastoјci**

### **Za koru:**

- **2** jajeta
- **1** kašikakakaoa
- **2** kašikemaslaca
- **50** ml mleka
- **50** g šecera
- **50** g Menaž cokolade
- **1** kesica prasha za pecivo
- **50** g brašna

### **Fil 1:**

- **40** g šлага
- **100** ml soka od pomorandže
- **250** g mlevenog keksa

### **Fil 2:**

- **100** ml cokoladnog mleka
- **50** g Menaž cokolade
- **40** g šлага

### **Fil 3:**

- **40 g**šлага
- **2 šolje** šecera
- **100 ml**mleka
- **1 kašikamargarina**

I još:

- **150 g**Menaž cokolade
- **2 kašikeulja**

## Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca, šecer, maslac, kakao i otopljenu cokoladu i brašno sa praškom za pecivo.

Lagano pomešati sa belancima. Premazati posudu margarinom pa staviti koru da se pece.

Staviti šecer u šerpicu sa dve kašike mleka. Mešati dok se ne karamelizuje. Dodati mleko i mešati da se otopi. Dodati maslac i mešati. Ostaviti da se dobro ohladi.

Umutiti šlag sa sokom od pomorandže.

Dodati keks pa mešati.

Staviti koru pa preko keksa. Otopiti 50 g manaž cokolade pa preliti preko keksa. Staviti da se stegne.

Umutiti šlag sa cokoadnim mlekom i dodati rendanu cokoladu. Staviti preko cokolade.

Preko staviti ponovo otopljenih 50 g cokolade. Staviti da se stegne.

Ohlaeni karamel sipati u posudu pa dodati vodu i prah za šlag. Umutiti cvrst šlag.

Premazati celu torru i vrh i ukrasiti po želji. Na vrh izrendati 50 g menaž cokolade.

Dobro ohladiti tortu pa seci.

## Savet

:-)