

oko **Menaž maskarpone torta**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **150 gMenaž cokolade**
- 50 gmargarina
- **6 kašikašecera**
- 3 kašikebrašna
- 1 pakovanjepiškota

Za fil:

- **500 g**maskarpone sira
- **70 g**šecera u prahu
- 5 dlslatke pavlake
- **150 gMenaž cokolade**
- **150 g**bele cokolade

Za ukrašavanje:

- 2 kesicekrem šlaga od cokolade

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti u cvrst sneg.

Posebno sjediniti žumanca i šećer, dodati otopljenu čokoladu, margarin i brašno, pa umutiti mikserom.

U pripremljenu smesu od žumanaca dodati sneg od belanaca i polako promešati varjačom.

Okrugao kalup obložiti papirom za pečenje, sipati u njega pripremljenu smesu i peći u zagrejanj rerni na 180°C dok ne porumeni.

U odgovarajućoj posudi umutiti maskarpone sir i šećer, dodati šlag od slatke pavlake i polako promešati.

Pripremljenu smesu podeliti na dva dela. U prvi deo dodati otopljenu menaž čokoladu, u drugi deo dodati otopljenu belu čokoladu.

Pecenu koru premazati je prvo filom od bele čokolade, poreati piškote pa premazati filom od crne čokolade.

Šlag krem od čokolade pripremiti prema uputstvu sa kesice, premazati preko torte i dekorisati po želji.

Savet