Greta torta sa Menaž cokoladom



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **16**belanaca
- **2**žumanca
- **16 kašika**šecera
- **300 g**oraha
- **6 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **200 g**cokolade
- **6 kašika**ulja

Za fil

- **16**žumanaca
- **750 ml**mleka
- **8 kašika**brašna
- **16 kašika**šecera
- **100 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina

okoladni fondan:

- **800 g**šecera u prahu
- **350 g**cokolade
- **150 g**fruktoze
- **2 kašike**vode
- **2**belanceta

Priprema

Za koru: umutite belanca u cvrst sneg, dodate šecer polako kašiku po kašiku, kada masa bude dovoljno gusta i šecer se istopio, dodate žumanca i kratko umutite. Pomešate mlevene orahe, brašno i prašak za pecivo. Dodate belancima i promešate lagano silikonskom spatulom. Masu prerucite u kalup dubok 9 cm i obima 26cm. Prethodno ga podmažite. Pecite na 200 stepeni oko pola sata. Probodite cackalicom da biste znali da je kora pecena, ako jeste, prevrnite na žicu da se hladi.

Kada se kora dobro ohladila, prerežite poprecno tako da dobijete 3 kore. cokoladu otopite u mikrotalasnoj sa uljem. Premažite kore i ostavite da se cokolada stegne.

Za vreme dok se kora pekla, mogli ste pripremiti fil. Staviti na šporet oko pola litre mleka da provri sa kristal šecerom. Žumanca umutite, dodajte mleko, ostatak i brašno, pa dodajte prokuvanom mleku i skuvajte gusti fil i ostavite da se ohladi. Ne jako, više da bude mlakast. Margarin omekšajte i umutite sa prah šecerom, umutite fil pa sve sjedinite, muteci mikserom. Filujte tortu, ostavite fila da premažete odozgo tanko i sa strane. Ostavite preko noci da se stegne.

okoladni fondan pravite na slican nacin: Fruktozu stavite u šerpicu na šporet sa vodom, mešajte svo vreme dok se šecer ne otopi. Sklonite sa vatre, dodajte cokoladu i mešajte dok se ne otopi. Kada se malo prohladi, umutite belanca i dodajte masi mešajuci da se sjedini, masu prerucite u vanglicu, dodavajte polako šecer u prahu, prvo mešajte kašikom, a onda mešite rukom. Treba da dobijete ne lepljivu masu, kao testo. Tortu dekorisite po želji. Na slici je presek, pravila sam bez cokoladnog fondana, a tada sam koru prerezala 3 puta da dobijem 4 kore ;)

Savet

Kada radite sa okoladnim fondanom, posipajte šeer na podlogu da vam se ne lepi.