

Menaž torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 8jaja
- 200 gšecera
- 120 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- Za fil:
- 4jajeta
- 200 gšecera
- 100 gcokolade
- 250 gmargarina
- Za filovanje i dekoraciju:
- 2 kesicekrem šlaga od cokolade
- 100 gcokolade
- 2 kašikeulje
- 50 gbele cokolade

Priprema

Za koru: Penasto umutiti žumanca sa šećerom. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg, pa ih sjediniti sa žumancima i lagano promešati kašikom. Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, sve dobro sjediniti. Smesu uliti u podmazan kalup i peci na 200 stepeni 15 minuta. Ostaviti da se ohladi te je horizontalno preseći na pola (kako bi se dobile dve kore). Fil: Umutiti jaja sa šećerom te skuvati na pari, dodati cokoladu, ukuvati i kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa pare i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin te ga sjediniti sa filom i dobro umutiti mikserom. Finalni postupak: Na tacnu staviti koru, naneti fil te preklopiti drugom korom. Šlag krem umutiti po uputstvu sa kesice. okoladu i ulje otopiti na pari te naneti na gornji sloj torte. Posuti rendanom belom cokoladom. Okolo naneti umucen krem šlag. Ostaviti da se stegne te je seci i poslužiti.

Savet