

Menaž milk šnite



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih tamnih kora za torte
- **750 ml** cokoladnog mleka
- **1000 ml** slatke pavlake
- **2 kesice** želatina
- **8 kašika** meda
- **200 g** cokolade
- **8 kašika** hladne vode

Priprema

Želatin stavite u šerpicu i prelite sa 8 kašika hladne vode i ostavite 10 minuta da nabubri.

Za to vreme umutite 800 ml slatke pavlake sa 8 kašika meda.

Kada je želatin nabubrio otopite ga na tihoj vatri da postane vodnjikav pa ga postepeno dodajte u slatku pavlaku i još malo mutite. Koru natopite sa cokoladnim mlekom sa rupicaste strane gde upija. Polovinu fila nafilujte preko prve kore.

Preostalih 200 ml neumucene slatke pavlake pomešajte sa 200 g cokolade i otopite na tihoj vatri. Tako pripremljenu glazuru prelijte preko fila.

Preklopite drugom korom, natopite i nju cokoladnim mlekom pa premažite sa ostatkom fila.

Preko njega stavite trecu koru i takoe natopite cokoladnim mlekom.

Glazuru pripremite prema uputstvu i njom prelijte gornju koru. Tortu stavite u frižider da se rashladi. Nakon sat vremena izvadite je i dekorišite po želji.

Savet