

Menaž torta na sprat



težina: **lako**

za: **80** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za donju tortu:

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kašikakakao praha
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1400** g pavlake (20% mm)
- **500** g šecera u prahu
- **600** gm levene plazme
- **500** g šлага
- **4** dlkisele vode
- **800** ml cokoladnog mleka

Za gornju tortu:

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kašikakakao praha
- **1** kesicapraška za pecivo
- **700** g pavlaka (20% mm)
- **250** g prah šecera
- **300** gm levene plazme
- **250** g šлага
- **2** dlkisele vode

- **400 ml**cokoladnog mleka
- **300 g**višanja

Za dekoraciju:

- **1 caša**cokoladne glazure
- **po želji**praline, cokoladice, kuglice...

Priprema

Priprema donje torte: Peci 4 iste kore u plehu 38x35 cm. U ciniji umutiti belanca sa šecerom u cvrst šne. Dodati žumanca i lagano izmešati. Brašno, kakao prah i prašak za pecivo prosejati i polako umešati u smesu. Obložiti papirom za pecenje pleh i rasporediti smesu u njega. Peci na 200 C, oko 15 minuta. Isti postupak ponoviti i ispeci ukupno 4 kore za donju tortu. U ciniju izmešati kašikom pavlaku i prah šecer, dodati plazmu i sjediniti. Šlag umutiti sa kiselom vodom. Na tacnu staviti jednu koru preliti je sa 2 dl cokoladnog mleka premazati filom sa plazmom i šlagom. Zatim ponovo staviti drugu koru preko, zaliti je istom kolicinom mleka, premazati filom sa plazmom i šlagom....ponoviti postupak sa preostale dve kore, s tim da se na gornju koru maže samo fil sa plazmom. Istim premazati i tortu sa strane.

Postupak za pripremu kora za gornju tortu: Peci u plehu 38x35 cm 2 iste kore. U ciniji umutiti belanca sa šecerom u cvrst šne. Dodati žumanca i lagano izmešati. Brašno, kakao prah i prašak za pecivo prosejati i polako umešati u smesu. Obložiti papirom za pecenje pleh i rasporediti smesu u njega. Peci na 200 C, oko 15 minuta. Ispeci dve iste kore i svaku preseći po širini, tako da se dobiju ukupno 4 kore. U ciniju izmešati pavlaku i prah šecer, dodati plazmu i izmešati. Šlag umutiti sa kiselom vodom. Kartonsku tacnu za tortu obložiti prianjajućom folijom i staviti koru na nju. Preliti koru sa 1 dl cokoladnog mleka, premazati filom sa plazmom, pobacati oceene višnje od soka i premazati šlagom. Ponovo staviti koru preliti mlekom, premazati plazma filom, pobacati višnje i premazati šlagom. Ponoviti sa ostalim korama s tim da na poslednju koru ne stavljamo višnje i šlag. Samo premažemo plazma filom oko torte i gore.

Po želji ivice torte posuti mlevenim keksom. U donju tortu staviti plasticne štapice da bi gornja torta mogla da stoji stabilno. Tortu ostaviti preko noći u frižideru da stoji. Sutradan staviti manju tortu na vecu i preliti cokoladnom glazurom koju pripremamo po uputstvu sa ambalaže. Ukrasiti raznim cokoladicama, kuglicama, pralinama i mrvicama.

Savet