

oko mousse torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **350 g** Menaž čokolade
- **170 g** putera
- 5 jaja
- **1 šolj** kristal šećera
- **1,5 kašičica** ekstrakta vanile
- **1/4 kašičice** soli
- **1/4 šolje** nezaslaćenog kakaoa u prahu

Preliv:

- **120 g** Menaž čokolade
- **40 g** putera

Priprema

Istopite Menaž čokoladu i maslac na pari. U drugoj posudi mikserom mutiti jaja, šećer, vanilu, so i dve kašike vode dok smesa ne postane penasta. Polako sipajte otopljenu **Menaž čokoladu**, dok sve vreme mikserom mutite na manjoj brzini, kada ste sipali svu **Menaž čokoladu** povećajte brzinu i dodajte kakao prah. Pleh namažite puterom i sa strane pospite kakao prahom. Peci koru na 150 stepeni 45 minuta.

Ostavite da se kolac ohladi i prebacite ga na tacnu, pokrijte i držite u frižideru šest sati pre služenja ili preko noći.

Kada se kolac ohladio prelijte ga otopljenom **Menaž cokoladom** sa maslacem na pari.

Savet