

oko-menaž tortice



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 8 kašikašecera
- 2 štangle rendane **Menaž cokolade**
- 2 kašike kakaoa
- 1 kašikasirceta

Za fil:

- 6 žumanaca
- 12 kašikašecera
- 125 g margarina
- 100 g **Menaž cokolade**

I još:

- 2 kesice šlag krema od cokolade
- 260 ml mleka
- 200 g malina
- malo cokoladnog preliva
- 100 ml cokoladnog mleka

Priprema

Kora: Belanca umutiti sa šećerom, dodati rendanu čokoladu, kakao i kašiku sirceta. Smesu izruciti u pleh i sušiti na 150 C 45 minuta.

Fil: Žumanca i šećer umutiti mikserom i fil skuvati na pari. Na kraju kuvanja dodati 100 g otopljene Menaž čokolade i lepo promešati da se smesa izjednači. U ohlaeni fil dodati umućen margarin.

Šlag krem od čokolade umutiti sa 260 ml mleka.

Postupak: Koru preseći na pola uzdužno. Polovinu poprskati čokoladnim mlekom, premazati filom, rasporediti polovinu malina, premazati šlag kremom od čokolade, staviti drugu polovinu kore i postupak ponoviti. Kada se kolac ohladi iseci ga na kocke i dekorisati čokoladnim prelivom i po nekom malinom.

Savet

Izvinjavam se jer nisam postavila fotografije pripreme, greškom su obrisane :(