

Nalivena Menaž torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **2**jaja
- **12** kašikašecera
- **12** kašikamleka
- **12** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašikakakao
- **50** gMenaž cokolade

Za fil:

- **1** l mleka
- **18** kašikašecera
- **250** g margarina
- **200** g mlevenih oraha
- **100** g Menaž cokolade

Za dekoraciju:

- **4** dl mleka
- **1** kesicapudinga od cokolade

- **1 kašikagustina**
- **malo rendaneMenaž cokolade**
- **nekoliko jezgralešnika**
- **20 g margarina**

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Kad se dobro umuti iskljuciti mikser pa dodati mleko, brašno, prašak za pecivo, kakao i Menaž cokoladu.

Potrebno je umutiti 2 kore. Pece u šerpi od 4 litra.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Od 2 kore koje se peku treba napraviti 4. Seku se koncem na pola.

Za fil treba staviti Menaž cokoladu, šecer i margarin da provri zajedno sa mlekom. im provri skloniti sa ringle i dodati mleven orah. Vrelim filom nalivati tortu, svako koru pojedinacno. Kore nalivati u šerpi gde se i pekla.

Ostaviti da prenoci torta i sutradan je prevrnuti na plato.

Za dekoraciju treba da puding i gustin razmutite sa malo mleka i zakuvate u preostalom mleku. Dodati parce margarina. Kad se ohladi izmiksati i špricem za tortu dekorisati je po želji.

Narendati Menaž cokoladu i dekorisati tortu.

Seci parcice po želji.

Uzivati u prelepom ukusu. Prijatno.

Savet

Torta je vrlo sona i ukusna. Brzo se pravi i greške nema ak i za poetnike, a i za one koji to nisu.