

100% Menaž torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 15jaja
- 350 gšecera
- 350 gbrašna
- 50 gkakaoa
- 10 kašika ulja
- 2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 800 gMenaž cokolade
- 8 dlslatke pavlake
- 3-4 kašikešecera

Za preliv:

- 200 gMenaž cokolade
- 2 dlslatke pavlake
- 1 kašikamasti

Priprema

Umutiti belanca u cvrsta šam i ostaviti sa strane. Žumanca umutiti sa šećerom, pa dodati kakao i ulje. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dodati par kašika šama od belanaca i mutiti polako mikserom.

Pa ponovo dodati par kašika belanca i mutiti mikserom. Ostatak belanca dodati i kašikom pomešati.

Od ove količine ispeci tri kore u tepsiji veličine 25 x 35 cm. Kore peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Staviti slatku pavlaku da se kuva, kada provri, smanjiti vatru i umešati izlomljenu Menaž čokoladu. Mešati i kuvati dok se čokolada ne otopi i fil malo ne zgusne i ostaviti da se skroz ohladi i staviti u frižider preko noci. Preporučuje se da se fil skuva dan ranije.

Sutradan fil izvaditi iz frižidera i izmiksati da se dobije lak kremasti fil. Tortu filovati: Kora-fil-kora-fil-kora-fil. Napraviti čoko preliv. Slatku pavlaku, Menaž čokoladu i mast staviti u činiju i na tihoj vatri mešati da se Menaž čokolada otopi. Preliti preko torte.

Savet