

## *?okoladna fantazija (5)*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **15** jaja
- **500 g** Menaž cokolade
- **500 g** putera
- **500 g** prah šecera
- **4 kašike** brašna

#### **?okoladni ganache:**

- **100 g** Menaž cokolade
- **100 ml** slatke pavlake

#### **Za dekoraciju:**

- maline
- ribizle
- jagode
- divlje jagode
- listici mohito nane

## **Priprema**

Umutiti puter, dodati prah šećer, 15 žumanaca i otopljenu čokoladu. Posebno umutiti belanca, pa dodati masi i lagano varjacom (ne mikserom) sjediniti. Masu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 4 kašike brašna, promešati varjacom i od ove mase peći 4 kore, 10-15 minuta na 200 C. Drugi deo koristiti za fil. Tortu preliti čokoladnom ganache kremom.

Slatku pavlaku staviti u šerpicu da se zagreje, ali ne sme da proključa. Dodati izlomljenu čokoladu, mešati dok se ne otopi i masa sjedini. Ostaviti da se malo prohladi, pa preliti preko torte. Dekorirati malinama, ribizlama, jagodama i listićima mohito nane.

## **Savet**

Menaž nagradni konkurs