

## ***?okoladna torta sa majonezom***



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **250 g** brašna
- **125 g** majoneza
- **60 g** Menaž čokolade
- **125 g** šećera
- **125 ml** jake skuvane kafe
- **1/3 kašičice** soli
- **2 kašičice** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 ml** mleka
- **1 kesica** krem puding od čokolade
- (Dr Oetker) - bez kuvanja
- **100 g** krem sira
- **150 g** Menaž čokolade

#### **Za glazuru:**

- **200 g** Menaž čokolade
- **80 g** putera
- **2** jajeta

## Za prelivanje isecene torte:

- **100 g Menaž čokolade**
- **50 g kisle pavlake**

## Priprema

**Kora:** U dublju posudu pomešati brašno, so, pecivo i šećer. Menaž čokoladu staviti na pari da se otopi. Otopljenu čokoladu, malo, prohladiti. Skuvati jaku kafu i prohladiti je. U posudu sa brašnom dodati otopljenu čokoladu, majonez i prohladenu kafu. Drvenom kašikom dobro sjediniti.

Uzeti kalup sa obrucem, vel 24 cm, obložiti ga pek papirom i izruciti smesu za koru. Vlažnim rukama formirati koru. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 160 stepeni. Pecenu koru (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi i ostaviti da se potpuno ohladi.

**Fil:** Menaž čokoladu izlomiti i staviti na paru da se otopi. Otopljenu čokoladu ostaviti da se prohladi. Čokoladni puding umutiti sa 200 ml mleka. U vanglicu sipati slatku pavlaku, pa je umutiti u cvrsti šlag, ubaciti krem sir, pa mucenjem sjediniti. Dodati otopljenu čokoladu i umuceni puding, pa mikserom umutiti da se dobije penasti krem.

Kada se korica ohladila skinuti obruc, skloniti pek papir, pa ponovo staviti obruc oko korice. Preko kore sipati krem i ravnomerno ga rasporediti. Ostaviti tortu u frižider, dok se sprema glazura.

**Glazura:** Iseckati Menaž čokoladu i puter, staviti ih u odgovarajucu posudu, pa posudu staviti na vodenu paru, da se čokolada i puter otope. Jaja razbiti u tanjir i viljuškom ih samo sjediniti. Kada su se čokolada i puter otopili i kada je nastala jedna glatka smesa, izvaditi šerpicu iz vode i, uz neprestano mešanje, sipati polako razmucena jaja. Mucenjem (žicom za mucenje) sjediniti smesu i vratiti ponovo na paru. Uz stalno mešanje kuvati smesu 3-4 minuta.

Izvaditi tortu iz frižidera i odmah prelitati, vrelu, smesu sa čokoladom (zato što se jako brzo steže). Vratiti tortu u frižider i ostaviti je preko noci.

Narednog dana izvaditi tortu iz frižidera. Dugacak nož potopiti u vrelu vodu, obrisati ga, pa provuci nož između torte i obruca, zatim skinuti obruc i tortu prebaciti na plato.

Za prelivanje isecene torte: Iseckanu Menaž čokoladu i kiselu pavlaku staviti zajedno, na vodenu paru da se otope. Svako iseceno parce torte, pre posluženja, prelitati sa ovim čokoladnim prelivom, pa poslužiti.

## Savet