

Menaž srce torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za dve kore:

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 100 g **Menaž** cokolade
- 4 kašik mleka
- 4 kašike ulja
- 1 kesica prašaka za pecivo
- 6 kašika brašna
- 2 kašike kakaa

Za fil I:

- 500 ml mleka
- 2 kesice pudinga od cokolade
- 150 g **Menaž** cokolade
- 8 kašika šecera
- 150 g putera ili margarina

Za fil II:

- 100 g šlag kreme
- 50 grendane **Menaž** cokolade
- 200 ml mleka

Priprema

Umutiti dva jaja sa šećerom dodati brašno pomešano sa pecivom, ulje, mleko i polagano umešati 50 g istopljene čokolade i dodati kašiku kakaa. Smesu sipati u nauljani pleh i peći 10 minuta na 180 C. Ovako ispeći i drugu koru.

Ispечene kore podeliti na pola da se dobiju četiri kore.

Dok se kore peku skuvati Fil I. Staviti mleko da provri (odvojiti 1 dl mleka da bi promešali sa pudgom) u provrelo mleko sipati razmuceni pudg sa šećerom i kuvati dok se ne zgusne. U skuvani pudg dodati čokoladu i puter sve dobro mešati dok se masa ne sjedini. Ohladjeni fil mikserom dobro umutiti.

Fil II. Umutiti šlag sa mlekom pa dodati rendanu čokoladu.

Filovati: Kora (poprskati je nekim sokom) pa premazati sa 2-3 kašike fila (čokoladnog).

Preko čokoladnog fila premazati sa 2-3 kašike belog fila, pa kora...

i tako do četvrte kore koju dekorišemo po želji....

Savet

Torta je veoma okoladna koju toplo preporučujem.....