Menaž srce torta

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za dve kore:

- **4**jajeta
- **8**kašika šecera
- **100 gMenaž cokolade**
- **4 kašike**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 gMenaž cokolade**
- **8 kašika**šecera
- **150 g**putera ili margarina

Za fil II:

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

Priprema

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

Ispecene kore podeliti na pola da se dobiju cetri kore.

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

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

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

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

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

Savet

Torta je veoma okoladna koju toplo preporuujem.....