

?okoladna Menaž bomba



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 5 jaja
- 5 kašikabrašna
- 250 gmargarina
- 120 gšecera
- 100 gMenaž cokolade
- 1 kašikakakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 400 gMenaž cokolade
- 2x90 gmlecne cokolade (najlepše želje)
- 800 mlslatke pavlake (mlecne)

Priprema

Odvojeno izmutiti žumanca i belanca. Zatim u žumanca dodati šećer, brašno, omekšali margarin, cokoladu, kakao i prašak za pecivo i sve umutiti mikserom. Zatim umutiti sa belancima. Izliti u kalup za torte, moj je bio precnika 28 cm.

Staviti u već zagrejanu rernu i peći 15 minuta na 180?. ?ackalicom probati da li je patišpanj pečen. Ostaviti da se malo ohladi.

Staviti u šerpu slatku pavlaku i polako zagrevati. Dodavati lomljenu Menaž cokoladu i mlečnu cokoladu uz neprestano mešanje i cekati da postane homogena masa, ali ne dozvoliti kljućanje.

Izliti fil preko patišpanja, sačekajte da se ohladi i stavite u frižider na nekoliko sati da se stegne.

Savet

Torta je stvarno ukusna i izdašna! Prijatno!