

## ***?okoladna Menaž kraljica***



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **8 ravnih kašika** brašna
- **8 ravnih kašika** pecenih mlevenih lešnika
- **1,5 kašičica** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **16** žumanaca
- **16 kašika** šecera
- **7 kašika** brašna
- **1** mleka
- **500 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **300 g** plazme
- **300 g** čokolade
- **100 g** pecenih mlevenih lešnika

#### **Za dekoraciju:**

- **po želji** čokoladni šlag
- **po želji** belog šlaga
- **100 g** čokolade
- **100 g** bele čokolade

- **40 g** margarina
- **2 kašike** ulja
- **po želji** perlice i ukrasi za torte

## **Priprema**

Umutiti mikserom četiri belanca, i cim postanu cvrsta, dodavati postepeno, jednu po jednu, četiri kašike šecera. Dodati po dve ravne kašike brašna i pecenih, mlevenih lešnika i 1/3 kašičice praška za pecivo, pa sve pažljivo izmešati. Pripremljenu smesu za koru sipati u okruglu manju tepsiju (najbolje br.26), koja je prethodno obložena pek papirom (pek papir premazati po celoj površini margarinom, kako se kora ne bi lepila za njega). Koru peci na 180 stepeni oko 20 minuta (treba da dobije lepu zlatnu boju). Postupak mucenja i pecenja kora ponoviti još tri puta, tako da se dobiju četiri kore.

Penasto umutiti žumanca, šecer, brašno i malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri, pa kad pocne da vri, dodati umucene sastojke i zakuvati tako da postane gust krem. Ostaviti da se ohladi.

U mešuvremenu, umutiti margarin i šecer u prahu. Umucenoj smesi dodavati kašiku po kašiku potpuno ohlaenog krema sve vreme muteci mikserom. Na kraju u fil umešati i lomljenu plazmu, cokoladu iseckanu na krupnije komade i pecene mlevene lešnike. Režiati na tacnu za serviranje naizmenicno: kora - fil - kora - fil - kora - fil - kora - fil.

Celu tortu premazati preostalim filom. Umutiti beli i cokoladni šlag, pa njime ukasiti tortu.

Na laganoj vatri otopiti posebno crnu cokoladu i belu cokoladu sa po kašikom ulja i malo margarina. Sacekati da se malo prohladi, pa otopljenom cokoladom puniti silikonske kalupe za praline. Na taj nacin napraviti sve cokoladne ukrase. Rasporediti ih po torti, dodatno je ukasiti šlagom, perlicama i sitnim dekorom za torte.

## **Savet**

Tortu ostaviti jedan dan da odstoji u frižideru, kako bi se svi sastojci lepo sjedinili i stegli, pa onda služiti.