

## *okoladno srce sa Menaž cokoladom*



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 250 gšecera
- 300 gbrašna
- 100 gcokolade
- 1 kesicavanilin šecera
- 10 kašikahladne vode
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 prstohvatsoli

#### **Za fil:**

- 500 gpaha za šlag krem od vanile
- 500 mlmleka
- 100 gcokolade
- 250 gmargarina za filove
- 200 gpah šecera
- 2 kašiketecne vanile
- 200 gmlevenih lešnika
- 100 gmlevenog plazma keksa
- 1pomorandž - kora i sok
- 1limuna
- 1 pakovanjejafa keksa
- 1/2 tegledžema od kajsije

## Za glazuru:

- 200 g cokolade
- 8 kašikamleka
- 30 g margarina

## I još:

- 100 g cokoladnog suvog groža
- 1 kašikacokoladnih mrvica

## Priprema

Prvo pripremite kalup u obliku srca tako što ga obložite papirom za pečenje. U jednu posudu staviti žumanca, a u drugu belanca. Žumance umutite mikserom sa šećerom i vanilin šećerom uz postepeno dodavanje hladne vode, kašika po kašika. Dodajte omekšalu cokoladu i promešajte da se sjedini. Umešajte brašno i prašak za pecivo. Belanca posebno umutite sa prstohvatom soli u cvrst šam i lagano uz pomoc lopatice umešajte u prethodnu smesu. Testo izlite u kalup i stavite u zagrejanu rernu na 200 C stepeni da se pece oko 30 minuta. Koru proverite pomocu cackalice da li je pecena. Izvadite je iz rerne i kalupa i ostavite da se ohladi. Odvojite papir i koru preseccite dva puta vodoravno da dobijete 3 kore.

Za fil umutite omekšali margarin sa prah šećerom i vanilom. Dodajte lešnike i plazma keks, rendanu koru pomorandže. Posebno umutite šlag krem i omekšalu cokoladu. Od šlag krema odvojite deo za ukrašavanje, a ostatak pomešajte sa prethodnom smesom. Na tacnu stavite prvu koru i pokvasite je sokom od limuna i pomorandže. Koru premažite sa nekoliko kašika džema od kajsije i nanesite trecunu fila. Opet stavite drugu koru i ponovite sve. Trecu koru namažite delom fila i složite jafa keks umocen u mleko okrenut cokoladom prema gore. Preko jafa keksa nanesite ostatak fila i istim filom obložite celu tortu. Preko nanesite tanak sloj džema od kajsije da bi glazura mogla lepo da se razlije.

Za glazuru cokoladu otopite sa mlekom da se lepo sjedini i dodajte margarin. Prelite tortu i ostavite da se glazura stegne. Od cokoladnog šlag krema, koji ste ostavili za ukrašavanje, ukasite tortu sa strane i odozgo. Dodajte cokoladno suvo groždje, cokoladne mrvice i rendanu koru narandže.

Tortu stavite da se hladi. Pripremite je dan ranije. Ohlaenu tortu sutradan isecite i poslužite.

Prijatno!

## Savet

U fil ako se desi da je rei dodajte još plazma keksa. Za kvašenje kora možete da upotrebite i sok od jabuke ili

mleko ako tako više volite.