

okoladno srce sa Menaž cokoladom



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastoјci

Za koru:

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

Za fil:

- **500** gpraha za šlag krem od vanile
- **500** mlmleka
- **100** gcokolade
- **250** gmargarina za filove
- **200** gprah šecera
- **2** kašiketečne vanile
- **200** gmlevenih lešnika
- **100** gmlevenog plazma keksa
- **1**pomorandž - kora i sok
- **1**limuna
- **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 kašika** cokoladnih mrvica

Priprema

Prvo pripremite kalup u obliku srca tako što ga obložite papirom za pecenje. U jednu posudu staviti žumanca, a u drugu belanca. Žumance umutite mikserom sa šecerom i vanilin šecerom uz postepeno dodavanje hladne vode, kašika po kašika. Dodajte omekšalu cokoladu i pomešajte 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 presecite dva puta vodoravno da dobijete 3 kore.

Za fil umutite omekšali margarin sa prah šecerom 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, ukrasite 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.