

Torta s Menaž srcima



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kašikaulja

Za fil:

- 400 g cokolade
- 500 ml slatke pavlake
- 200 g putera
- 100 g šecera u prahu
- 80 g mlevenih oraha
- 50 g suvog groža

I još:

- 2 kesicešlaga sa ukusom slatke pavlake

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šam uz postepeno dodavanje šecera.

Dodati žumanca i ulje. Mutiti da se sastojci sjedine u glatku smesu.

Brašno prosejati sa praškom za pecivo i polako rucno umešati u smesu.

Okrugli kalup dimenzija 26 cm nauljiti i posuti brašnom.

Uliti pripremljenu smesu u kalup.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Pecenu koru izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi, a zatim je preseći vodoravno da se dobiju tri kore.

Fil: Na niskoj temperaturi zagrejati slatku pavlanu pazaci da ne prokjuca. Dodati izlomljenu cokoladu i mešati dok se cokolada ne istopi.

Posebno umutiti puter sa šećerom u prahu, dodati ohlaenoj smesi od slatke pavlake i cokolade i sve umutiti u glatku smesu.

Dodati mlevene orahe, suvo grože pa sve sjediniti.

Kore filovati redosledom: Kora, fil, sve dok se ne utroši sav materijal.

Na kraju umutiti šlag po uputstvu sa kesice i premazati celu tortu. Ukrasiti cokoladnim srcima i ostaviti na hladnom mestu da se ohladi i stegne.

Savet

Uživajte u okoladnom ukusu, drage nam okolade.