

Menaž čokoladna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Prva i druga kora:

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 4 kašike ulja
- 4 kašike mleka
- 6 kašike brašna
- 2 kašike kakao
- 1 kesica praška za pecivo

Treća kora:

- 4 belanceta
- 200 g šecera
- 150 g seckanih oraha
- 1 kašika brašna

Prvi fil:

- 4 žumanca
- 100 g šecera
- 1 vanilin šećer
- 100 ml mleka
- 1 kašika gustina
- 200 g margarina

Drugi fil:

- **500 ml**slatka pavlaka
- **200 g**cokolade

Dekoracija:

- **300 g**cokolade
- **3 kaš**ikaulja
- **100 ml**slatke pavlake
- **50 g**cokolade

Ostalo:

- **100 ml**cokoladnog mleka

Priprema

Priprema prve i druge kore: Umutiti belanca sa šećerom, a zatim dodati žumanca, ulje i mleko pa polako izmešati. Dodati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo pa sve lepo sjediniti.

Sipati u četvrtast pleh obložen pak papirom. Ispeci koru i kada se ohladi preseći je horizontalno da se dobiju dve kore.

Priprema treće kore: Umutiti belanca sa šećerom, a zatim umešati orahe i brašno. Sipati u četvrtasti pleh i staviti da se pece na 160 stepeni oko 40 minuta.

Priprema prvog fila: Penasto izmutiti žumanca postepeno dodavajući šećer. Dodati vanilin šećer mleko i gustin i staviti na ringlu. Kuvati na tihoj vatri uz neprestalno mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi pa sjediniti sa ohlaženim margarinom.

Priprema drugog fila: U slatku pavlaku izlomiti cokoladu pa zagrevati i mešati dok se cokolada ne otopi voditi računa da ne provri. Kada se cokolada istopila skloniti sa vatre i ohladiti. Kada se dobro ohladi penasto izmutiti da se dobije krem.

Kakao kore prskati sa cokoladnim mlekom, a zatim filovati: Prva kora - prvi fil - drugi fil - treća kora - prvi fil - drugi fil - druga kora - prvi fil - i na kraju premazati celu tortu drugim filom. Otopi 100 g cokolade i njome se prelije torta.

Za pravljenje cokoladnih ružica i dekoracije ugrijati slatku pavlaku u njoj izlomiti cokoladu pa ostaviti da se

ohladi. Kada se ohladi izmutiti šlag i praviti pomocu šprica ruže. Istopiti cokoladu sa uljem. Parce folije premazati uljem pa sipati istopljenu cokoladu praveci cokoladnu ogradu za tortu. Ostaviti na hladnom mestu da se cokolada dobro stegne. Kada se cokolada stegla skinuti polako sa folije i polako zalepiti na tortu praveci dekoraciju po želji.

Savet