

Menaž torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 4 jajeta
- 125 g šećera u prahu
- 125 g margarina
- 200 g čokolade
- 100 g mlevene plazme
- Za prvi fil:
- 250 ml slatke pavlake
- Za drugi fil:
- 4 jajeta
- 125 g šećera u prahu
- 125 g margarina
- 200 g čokoladne glazure
- 150 g mlevene plazme

Priprema

Za kore: Mikserom umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati žumanca i dobro umutiti mikserom. Potom umešati otopljenu čokoladu i mlevenu plazmu te lagano umutiti mikserom. Posebno umutiti čvrst sneg od belanaca i sjediniti sa umućenom smesom i lagano promešati kašikom (ili varjacom) kako bi se svi sastojci sjedinili. Od dobijene snese ispeci 3 kore. Pecene kore ostaviti da se ohlade. Za prvi fil: Mikserom umutiti slatku pavlaku u čvrst šlag. Za drugi fil: Mikserom umutiti žumanca sa šećerom u prahu te kuvati na pari, dodati čokoladnu glazuru i kad dobije potrebnu gustinu skloniti i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto

umutiti te ga sastaviti sa ohlaženim filom, dodati mlevenu plazmu. Posebno umutiti sneg od belanaca te ga sastaviti sa filom i sve lagano promešati kašikom (ili varjacom) kako bi se svi sastojci sjedinili. Finalni postupak - na tacnu staviti koru, potom naneti fil sa mlevenom plazmom, a preko naneti slatku pavlaku - postupak ponoviti i sa preostalim korama i filovima. Tortu dekorisati po želji.

Savet