

Menaž torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- **4** jajeta
- **125** g šecera u prahu
- **125** g margarina
- **200** g cokolade
- **100** g mlevene plazme
- Za prvi fil:
 - **250** ml slatke pavlake
 - Za drugi fil:
 - **4** jajeta
 - **125** g šecera u prahu
 - **125** g margarina
 - **200** g cokoladne glazure
 - **150** g mlevene plazme

Priprema

Za kore: Mikserom umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati žumanca i dobro umutiti mikserom. Potom umešati otopljenu cokoladu i mlevenu plazmu te lagano umutiti mikserom. Posebno umutiti cvrst sneg od belanaca i sjediniti sa umucenom 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 slatknu pavlaku u cvrst šlag. Za drugi fil: Mikserom umutiti žumanca sa šecerom u prahu te kuvati na pari, dodaati cokoladnu glazuru i kad dobije potrebnu gustinu skloniti i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto

umutiti te ga sastaviti sa ohlaenim 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