

## *Menaž coko-jagoda torta*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- **100 g** maslaca
- **150 g** šecera
- **2** jajeta
- **1** prsohvatsoli
- **100 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **40 g** kakaoa
- **100 ml** mleka

#### **Mus:**

- **300 g** crne cokolade
- **100 g** bele cokolade
- **100 g** maslaca
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina
- **4 kašike** vode

#### **Dekoracija:**

- **200 ml** cokoladne glazure
- **500 g** jagoda
- **50 g** bele cokolade

## Priprema

Izmiksajte maslac, šećer, so, jaja, a onda dodati i ostale sastojke. Sve zajedno izmiksajte. Smesu sipajte u obložen kalup velicine 25 cm.

Pecite u zagrejanj rerni na 180°C, oko 20-25 minuta. Biskvit ohladite, zatim sklonite obruc i papir za pecenje. Stavite na tanjir i vratite obruc.

Mus krem: ?okolade i maslac istopite u mikrotalasnoj ili na pari. Prohladite. Želatin prelijte vodom i ostavite 5-10 minuta da nabubri, a zatim istopite u mikrotalasnoj. Slatku pavlaku umutite, ali mekše. Dodajte kašiku pavlake u istoljen želatin i promešajte, a zatim to izrucite u umucenu pavlaku. 3-4 kašike pavlake dodajte u istopljenu cokoladu i promešajte da se sjedini, a onda cokoladu izrucite u slatku pavlaku. Sve dobro promešajte da se smesa izjednaci.

3-4 kašike musa sipajte preko biskvita. U krug oko obruca slažite polovine jagoda, a ostatak popunite celim jagodama.

Mus sipajte u poslasticarsku kesu i istiskajuci mus popunite deo izme?u jagoda, a onda dodajte i ostatak fila i sve poravnajte.

cokoladnu glazuru preliv pripremiti po uputstvu.

Prelijte preko musa i pospite belom cokoladom. Hladite 3-4 h ili preko noci. Skinite obruc i dodatno ukasite jagodama.

## Savet