

Menaž coko-jagoda torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- **100 g** maslaca
- **150 g** šećera
- 2 jajeta
- 1 prsohvatsoli
- **100 g** brašna
- 1 kašicica prša 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, šefer, so, jaja, a onda dodati i ostale sastojke. Sve zajedno izmiksajte. Smesu sipajte u obložen kalup velicine 25 cm.

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

Mus krem: okolade i maslac istopite u mikrotalasnoj ili na pari. Prohладите. 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 izmeu 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 ukrasite jagodama.

Savet