

Menaž torta na sprat



težina: **lako**

za: **80** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za donju tortu:

- 5 jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kašikakakao praha
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1400 gpavlake (20%mm)
- 500 gšecera u prahu
- 600 gmlevene plazme
- 500 gšlaga
- 4 dlkisele vode
- 800 mlcokoladnog mleka

Za gornju tortu:

- 5 jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kašikakakao praha
- 1 kesicapraška za pecivo
- 700 gpavlaka (20%mm)
- 250 gprah šecera
- 300 gmlevene plazme
- 250 gšlaga
- 2dlkisele vode

- **400 ml** cokoladnog mleka
- **300 g** višanja

Za dekoraciju:

- **1 caš** cokoladne glazure
- **po želji** praline, cokoladice, kuglice...

Priprema

Priprema donje torte: Peci 4 iste kore u plehu 38x35 cm. U ciniji umutiti belanca sa šećerom u cvrst šne. Dodati žumanca i lagano izmešati. Brašno, kakao prah i prašak za pecivo prosejati i polako umešati u smesu. Obložiti papirom za pecenje pleh i rasporediti smesu u njega. Peci na 200 C, oko 15 minuta. Isti postupak ponoviti i ispeci ukupno 4 kore za donju tortu. U ciniju izmešati kašikom pavlaku i prah šećer, dodati plazmu i sjediniti. Šlag umutiti sa kiselom vodom. Na tacnu staviti jednu koru preliti je sa 2 dl cokoladnog mleka premazati filom sa plazmom i šlagom. Zatim ponovo staviti drugu koru preko, zaliti je istom kolicinom mleka, premazati filom sa plazmom i šlagom....ponoviti postupak sa preostale dve kore, s tim da se na gornju koru maže samo fil sa plazmom. Istim premazati i tortu sa strane.

Postupak za pripremu kora za gornju tortu: Peci u plehu 38x35 cm 2 iste kore. U ciniji umutiti belanca sa šećerom u cvrst šne. Dodati žumanca i lagano izmešati. Brašno, kakao prah i prašak za pecivo prosejati i polako umešati u smesu. Obložiti papirom za pecenje pleh i rasporediti smesu u njega. Peci na 200 C, oko 15 minuta. Ispeci dve iste kore i svaku preseći po širini, tako da se dobiju ukupno 4 kore. U ciniju izmešati pavlaku i prah šećer, dodati plazmu i izmešati. Šlag umutiti sa kiselom vodom. Kartonsku tacnu za tortu obložiti prijanjajućom folijom i staviti koru na nju. Preliti koru sa 1 dl cokoladnog mleka, premazati filom sa plazmom, pobacati ošene višnje od soka i premazati šlagom. Ponovo staviti koru preliti mlekom, premazati plazma filom, pobacati višnje i premazati šlagom. Ponoviti sa ostalim korama s tim da na poslednju koru ne stavljamo višnje i šlag. Samo premažemo plazma filom oko torte i gore.

Po želji ivice torte posuti mlevenim keksom. U donju tortu staviti plasticne štapice da bi gornja torta mogla da stoji stabilno. Tortu ostaviti preko noci u frižideru da stoji. Sutradan staviti manju tortu na vecu i preliti cokoladnom glazurom koju pripremamo po uputstvu sa ambalaže. Ukrasiti raznim cokoladicama, kuglicama, pralinama i mrvicama.

Savet