Socna torta sa majonezom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korica:

- **300 g**brašna
- **160 g**šecera
- **5 kašika**tamnog kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **190 g**majoneza
- **220 ml**vode

Krem:

- **1/2 kg**krem sira (neslanog)
- **200 g**krem šlaga
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kesica**želatina u prahu
- **1**srednji lumun
- (sok i izrendana korica)

... i još:

- **3 kašike**topinga od karamele

Priprema

Korica: Brašno, prašak za pecivo i kakao staviti u, dublju, posudu i, kašikom, promešati. Dodati šecer i vodu i

sjediniti. Na kraju ubaciti majonez i, kašikom, energicno, umutiti.

Uzeti kalup, vel. 30x20cm, pa dno kalupa obložiti pek papirom, a stranice premazati uljem. U, pripremljeni pleh sipati, umucenu, smesu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni.

Pecenu koricu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi i ostaviti da se, potpuno, ohladi. Ohlaenu koricu, zajedno sa pek papirom, izvaditi na radnu površinu (korica je jako mekana, pa ako se polomi, ne sekirajte se, u konacnom rezultatu to se ne vidi), pa je preseci da se dobiju dve korice.

Fil: U vanglicu sipati šlag krem (Polimark) i cvrsto ga umutiti, uz, postepeno, dodavanje šecera. Dodati krem siri sjediniti ga, mucenjem, sa šlagom. Ubaciti sok i, izrendanu, koricu limuna. Promešati. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, pa ga dodati u krem. Umutiti. Od ukupne kolicine krema odvojiti jednu trecinu, pa u njega staviti toping od karamele i, dobro, sjediniti. Fil sa karamelom ostaviti na stranu.

Na tacnu za tortu staviti jednu koricu i premazati je sa polovinom fila. Preklopiti drugom koricim, pa i nju premazati ostatkom fila. Na kraju, celu tortu, ukrasiti, odvojenim, karamel šlagom.

Tortu ostaviti u frižider, da prenoci, pa je sutradan poslužiti. Toliko je mekana i osvežavajuca, da cete uživati u svakom zalogaju...

Savet