

Šlag torta (cokolada, keks, karamela)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 1 kašik kakaoa
- 2 kašika maslaca
- 50 ml mleka
- 50 g šećera
- 50 g Menaž čokolade
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g brašna

Fil 1:

- 40 g šlaga
- 100 ml soka od pomorandže
- 250 g mlevenog keksa

Fil 2:

- 100 ml čokoladnog mleka
- 50 g Menaž čokolade
- 40 g šlaga

Fil 3:

- **40 g**šlaga
- **2 šolje** šecera
- **100 ml**mleka
- **1 kašika**margarina

I još:

- **150 g**Menaž cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca, šecer, maslac, kakao i otopljenu cokoladu i brašno sa praškom za pecivo.

Lagano pomešati sa belancima. Premazati posudu margarinom pa staviti koru da se pece.

Staviti šecer u šerpicu sa dve kašike mleka. Mešati dok se ne karamelizuje. Dodati mleko i mešati da se otopi. Dodati maslac i mešati. Ostaviti da se dobro ohladi.

Umutiti šlag sa sokom od pomorandže.

Dodati keks pa mešati.

Staviti koru pa preko keks. Otopiti 50 g manaž cokolade pa preliti preko keksa. Staviti da se stegne.

Umutiti šlag sa cokoadnim mlekom i dodati rendanu cokoladu. Staviti preko cokolade.

Preko staviti ponovo otopljenih 50 g cokolade. Staviti da se stegne.

Ohlaeni karamel sipati u posudu pa dodati vodu i prah za šlag. Umutiti cvrst šlag.

Premazati celu torru i vrh i ukrasiti po želji. Na vrh izrendati 50 g menaż cokolade.

Dobro ohladiti tortu pa seci.

Savet

:-)