

## *Menaž torta sa orasima*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 6jaja
- 150 gšecera
- 2 kašikevruce vode
- 1vanilin-šecer
- 1 kesicapraška za pecivo
- 50 gbrašna
- 200 g mlevenih oraha
- Za prelivanje kore:
- 100 gcokoladne glazure
- Za fil:
- 100 gcokolade
- 500 mlslatke pavlake
- 2 kesicešlag fixa

## **Priprema**

Za koru: Umutiti belanca sa šecerom i vanilin-šecerom, dodati žumanca i vruću vodu, umutiti te isključiti mikser. Umešati mlevene orahe i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lagano promešati kašikom (ili

varjacom) kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u pleh obložen pek-papirom te peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Pecenu koru ostaviti da se ohladi te je preseći napola (horizontalno). Jedan deo kore ostaviti za podlogu, a drugi deo kore izmrviti i pomešati sa rendanom cokoladom. Za fil: mutiti slatku pavlaku i šlag fix dok ne dobiju potrebnu cvrtstinu te u smesu umešati rendanu cokoladu i izmrvljenu koru. Sve promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Finalni postupak: Na tacnu staviti koru, preliterati je cokoladnom glazurom, potom naneti fil. Ostaviti tortu da se stegne te je dekorisati po želji.

## **Savet**