Tri cokolade



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **150 g**keksa (Mlecni ili Bevita)

Fil:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**mlecne cokolade
- **100 g**bele cokolade
- **1 kesica** želatina
- **5** žumanaca
- **100 g**šecera
- **240 ml**mleka
- **1,5 kašika**margarina
- **1,5 l**slatke pavlake

Priprema

Na dno kalupa (obruc 28 cm) poreati keks blago natopljen mlakim mlekom, a ivice kalupa blago premazati uljem. Sve tri vrste cokolade izlomiti na kockice i staviti u zasebne cinije. Od 240 ml mleka oduzeti 2 kašike (koje cete kasnije iskoristiti za natapanje keksa), a zatim sipati 1,5 kašiku otopljenog margarina i staviti da provri. Želatin preliti sa 5 kašika vode i ostaviti da nabubri. Žumanca sa šecerom penasto umutiti, i sipati u smesu od mleka i margarina, a onda vratiti na laganu vatru i mešati 3 minuta, ali da ne provri. Skinuti masu sa sporeta, dodati nabubrelu zelatinu i dobro izmešati da se istopi. Kuvani krem sipati u posude sa cokoladama (možete meriti kutlacom). Svaku cokoladu kuvati na pari 10-15 minuta, a zatim ih ostaviti da se hlade na sobnoj temperature. Povremeno promesati. Smese ce hladjenjem poceti da se stezu. Ukoliko ne elite da cekate moete ih

ohladiti tako što cete ih stviti u veci sud u kome je hladna voda. Umutiti slatku pavlaku, podeliti je ravnomerno u tri cinije i u svaku dodati ohlaene cokolade, dobro izmesati pa dobijeni krem sipati u obrucc na tacni. Preko keksa prvo dodati najtamniji krem, i staviti tacnu na 10-ak minuta u zamrzivac. Preko njega dodati smesu od mlecne cokolade, poravnati pa vratiti u zamrzivac na još 15 minuta. Isto uraditi sa smesom od bele cokolade pa, kad je nanesete na mlecnu cokoladu, vratiti na još 15 minuta u zamrzivac. Tortu staviti u frižider (najbolje je ostaviti preko noci da se dobro rashladi i stegne. Zatim, tankim nozem, okruziti izmeu obruca i torte pa otvoriti obruc.

Savet