

## ***Torta sa crnim i belim ganaš kremom***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Beli ganaš:**

- **1** llatke pavlake
- **700 g** bele cokolade
- **300 g** mlevenog keksa

#### **Crni ganaš:**

- **1** llatke pavlake
- **700 g** crne cokolade

#### **Vocni deo:**

- **450 g** jagoda
- **200 g** šecera
- **2** kesice pudinga od vanile

#### **Za podlogu:**

- **8** kesica keksa
- **1** šoljamleka

### **Priprema**

Vece pre slaganja torte napraviti crni i beli ganaš, jer trebaju stajati preko noci kako bi se fil stegao za mazanje. Crni ganaš se pravi tako što se 1 litar slatke pavlake stavi da se kuva i kad baci prvi kljuc, skloni se sa vatre i u njega se odmah doda 700 g tamne cokolade na kockice i meša se sve dok se cokolada ne istopi i sjedini sa slatkim pavlakom. Ja sam stavila 400 g cokolade za kuvanje i jednu milku od 300 g. Beli ganaš se pravi isto, jedino što se on ne stegne tako dobro kao crni (da bi se stegao isto trebalo bi na 1 l pavlake oko 1200 g cokolade što je previše po meni), tako da se u njega kada se prohladi doda još i mleveni keks.

Sledece jutro filujte tortu. Umesto kora koristila sam ovaj keks na slici, koji malo pokvasim mlekom i ream. Ne znam koji je, lici na donji deo jafe, ali je cokoladan.... i jako je povoljan, na kvantašu 5 kesica za 100 din. :)

Torta se filuje na sledeci nacin: Red keksa, red belog fila, red crnog fila, red keksa, red jagoda, koje smo skuvali sa šecerom i u to dodali 2 pudinga od vanile, red keksa, red belog fila, red crnog fila, red keksa i šlag.

## Savet

Torta je jako ukusna i kremasta, prilino je jednostavna za pravljenje, ali je dosta bogata ukusom. Ovo je prilina koliina, ja sam pravila sinu za roendan a naravno vi možete sve i prepoloviti i dobiti isto tortu dovoljne veliine... Prijatno!