

okoladna torta sa rolatima



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** gotova cokoladna rolata
- (Vincinni rolati, od po 300 g)

Beli fil:

- **250 ml** slatke pavlake
- **100 g** bele cokolade
- **100 ml** mleka
- **2 kašike** šecera
- **1 kesica** želatina u prahu
- **4 kapitinktute** mente
- **100 g** cokolade

okoladni fil:

- **250 ml** slatke pavlake
- **100 g** cokolade
- **100 ml** mleka
- **2 kašike** šecera
- **1 kesica** želatina u prahu
- **4 kapitinkture** mente

Priprema

Prvo spremamo cokoladni fil, jer treba da se zamrzne. U manju šerplicu staviti mleko, dodati šefer i izlomljenu cokoladu. Mešati žicom za mucenje da se cokolada i šefer rastope. Kada se dobije kremasta smesa skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

U dublju posudu umutiti slatku pavlaku u cvrst šam. Dodati rastopljenu, ohlaenu, cokoladu i sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice i dodati u krem. Na kraju dodati kapi tinkture mente.

Uzeti oblu posudu (širine-17 cm i dubine-9 cm) i celu je obložiti providnom folijom.

Sipati cokoladni krem, poravnati, prekruti providnom folijom i ostaviti u zamrzivac da se zamrzne.

Beli krem: U šerplicu staviti mleko, dodati šefer i izlomljenu belu cokoladu. Mešati žicom da se sastojci sjedine. Kada se dobije kremasta smesa skloniti sa vatre i ohladiti. U dublju posudu umutiti slatku pavlaku. Dodati smesu sa belom cokoladom i sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja i dodati u krem, kao i kapi tinkture mente. Na kraju ubaciti, krupno, izrendanu crnu cokoladu. Promešati kašikom.

Uzeti oblu posudu (širine-23 cm i dubine-14 cm) i celu je obložiti providnom folijom. okoladni rolat iseci na parcice, širine 1 cm i poreati, kružno u posudu.

Izvaditi iz zamrzivaca cokoladni krem i prevrnuti ga na radni sto. Skloniti foliju.

U sud sa rolatima sipati beli fil (odvojiti pet kašika belog fila na stranu, pre sisanja u posudu).

Na sredinu belog fila staviti cokoladni, zamrznuti, fil, oblom stranom na dole. Pritisnuti malo rukom.

Premazati odvojenim belim filom.

Preko fila poreati krugove isecenog roleta. Tortu prekruti providnom folijom i ostaviti jedan sat u zamrzivac. Zatim je izvaditi, skloniti foliju, staviti na plato za posluženje i prevrnuti tortu. Skloniti ostatak folije, iseci tortu i poslužiti. Dalje je cuvati u frižideru.

Savet