

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 šećera
- 1 kesica želatina u prahu
- 4 kapite tinkture mente
- 100 g cokolade

okoladni fil:

- 250 ml slatke pavlake
- 100 g cokolade
- 100 ml mleka
- 2 kašike šećera
- 1 kesica želatina u prahu
- 4 kapite tinkture mente

Priprema

Prvo spremamo cokoladni fil, jer treba da se zamrzne. U manju šerpicu staviti mleko, dodati šećer i izlomljenu cokoladu. Mešati žicom za mucenje da se cokolada i šećer 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, prekriti providnom folijom i ostaviti u zamrzivac da se zamrzne.

Beli krem: U šerpicu staviti mleko, dodati šećer 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 sipanja 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 rolata. Tortu prekriti 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