

okoladna trio torta



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g crne čokolade
- 100 g mlečne čokolade
- 100 g bele čokolade
- 3 lista želatina
- 450 ml slatke pavlake

Priprema

Pre svega treba pripremiti kalup za tortu. Uzeti okrugli kalup 21cm ili pravougaoni dim. 10x20cm. U njega posaviti najlon foliju tako da je zavucemo u sve uglove i da viri preko kalupa po 2-3cm. Potruditi se da je dobro izravnamo, da bude što manje bora.

450 ml slatke pavlake staviti u zamrzivac 15 minuta, da se dobro ohladi. 3 lista želatina staviti u hladnu vodu da omekša. Mikserom mutiti pavlaku, dok ne dobijete čvrst šlag. Pripremiti 3 posudice za 3 vrste čokolade.

100 g čokolade (crnu, mlečnu i belu) izlomiti na kockice, staviti u posude, dodati dve kašike vode i istopiti, na šporetu, ali paziti da ne uhvati ili u mikrotalasnoj na par minuta. Iscediti list želatina i dodati ga u vruću istopljenu čokoladu. Izmešati. Podeliti umućenu pavlaku na tri dela.

Trećinu pavlake dodati prvo beloj čokoladi i dobro izmutiti. Nastaviti sa mućenjem sve dok ne dobijete gusti, penasti krem. Beli krem zatim sipati u kalup, pa ga staviti na 20min. u frižider, da se malo zgusne.

Zatim trećinu umućene pavlake sipati u mlečnu čokoladu i mutiti dok se ne dobije gust penast krem, pa sipati preko bele čokolade posle hlađenja od 20 min., pa vratiti u frižider na 20 min.

Ostatak pavlake sipati u crnu čokoladu, pa mutiti dok se ne dobije penast krem, pa preliti posle 20 min. hlađenja

preko mlecne cokolade. Sve zatim vratiti u frižider i ostaviti pre služenja na 2 sata da odstoji.

Posle 2 sata, prevrnuti kalup na tanjir za služenje, podici kalup, pa zatim nežno skinuti i najlon.

Ukoliko je torta previše izborana, nakvasiti malo nož vodom, pa izravnati tortu, pazeci da se ne razmažu slojevi, mada to po nekada lepo i izgleda! Preko narendati cokoladu, seci i uživati!

Lepo, ukusno i jako se lako i brzo napravi!