

Torta Tricolore



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **2** kašikešecera
- **1** kašikabrašna
- **1/2**praška za pecivo

Fil I:

- **200** gcrne cokolade
- **200** mlslatke pavlake
- **1/2** kesiceželatina

Fil II:

- **200** gmlecne cokolade
- **200** mlslatke pavlake
- **1/2** kesiceželatina

Fil III:

- **200** gbele cokolade
- **200** mlslatke pavlake
- **1/2** kesiceželatina

Za sva tri fila dodatnih:

- **600 ml**slatke pavlake

Preparacija

Kora: Belanca umutiti u cvrstu penu, dodati žumanca, šefer, brašno, kakao i prašak za pecivo. Tepsiju namazati puterom i posuti kakaom. Peci 10 minuta na 170 stepeni.

Dok se kora ispeče umutiti 600 ml slatke pavlake i ostaviti da odstoji.

Fil I: 200 g crne cokolade (ja sam stavljala "Najlepše želje") istopiti uz neprestano mesanje u 200 ml tecne slatke pavlake. U vruće, ne vrelo, umešati 1/2 želatina, prethodno istopljenog. Sjediniti sa trecinom umucene slatke pavlake, dobro izmešati, staviti preko kore i ostaviti 30 minuta u zamrzivac.

Fil II: 200 g mlecne cokolade (takoe "Najlepše želje") istopiti uz neprestano mešanje u 200 ml tecne slatke pavlake. U vruće, ne vrelo, umešati 1/2 želatina, prethodno istopljenog. Sjediniti sa trecinom umucene slatke pavlake, dobro izmešati, staviti preko crnog filia i ostaviti 30 minuta u zamrzivac.

Fil III: 200 g bele cokolade (ja sam stavljala "Milku") istopiti uz neprestano mešanje u 200 ml tecne slatke pavlake. U vruće, ne vrelo, umešati 1/2 želatina, prethodno istopljenog. Sjediniti sa trecinom umucene slatke pavlake, dobro izmešati, staviti preko mlečnog sloja i ostaviti na još 30 minuta u zamrzivac.

Na kraju izrendati cokoladu :)

Savet

Za tortu sam koristila kalup 28cm.