

Torta Tricolore



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 2 kašikešecera
- 1 kašikabrašna
- 1/2praška 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

Priprema

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

Dok se kora ispece 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 mlečne cokolade (takoe "Najlepše želje") istopiti uz neprestano mešanje u 200 ml tecne slatke pavlake. U vruće, ne vrelo, umesati 1/2 želatina, prethodno istopljenog. Sjediniti sa trecinom umucene slatke pavlake, dobro izmešati, staviti preko crnog fila 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 mlecnog sloja i ostaviti na još 30 minuta u zamrzivac.

Na kraju izrendati cokoladu :)

Savet

Za tortu sam koristila kalup 28cm.