

Carstvo čokolade



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 8 jaja
- 12 kašika šećera
- 12 kašika brašna
- 4 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo
- 250 g maslaca

Za kremu I:

- 300 g bijele čokolade
- 200 ml slatke pavlake
- 1 kašika maslaca

Za kremu II:

- 400 g čokolade za kuhanje
- 300+500 ml slatke pavlake
- 1 kašika maslaca

Priprema

2 žumanceta i 3 kašike šećera umutiti, zatim dodati brašno, 1 kašiku omekšanog maslaca i 1/4 praška za pecivo. Sve dobro umutiti te lagano u smjesu dodavati predhodno umućena bjelanca. Na kalup izliti smjesu i peći kore

na 170 C oko 15 minuta. Ovaj postupak ponoviti još 3 puta, tako da dobijemo 4 biskvita.

Priprema fila od bijele cokolade: Na laganoj vatri zagrijati slatku pavlaku i cokoladu. Kada se cokolada otopi u smjesu dodati 1 kašiku maslaca, sve skupa miješati dok se ne otopi i ne dobije jednolicna smjesa. Ostaviti da se hladi u hladnjaku.

Priprema fila od crne cokolade: Slatku pavlaku i cokoladu lagano otopiti, kada se cokolada otopi skloniti s vatre i dodati 1 kašiku masalca, lagano miješati dok se maslac ne otopi. Ostaviti da se ohladi. Poslije ovoj smjesi dodati predhodno umuceno vrhnje za šlag (500 ml) i 2 kašike kaka.

Slijedi filovanje torte. Svaki biskvit premazati bijelom kremom, te pustiti da se stvrdne u hladnjaku. Nakon toga slijedi slaganje, biskvita sa bijelom kremom pa trecina cokoladne kreme, opet biskvit sa bijelom kremom pa cokoladna krema i tako do kraja. Na kraju završiti sa biskvitom na vrhu sa bijelom kremom. Ukrasiti po želji.

Savet