

Torta Tri Vrste ?okolade



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 120 g Menaž cokolade
- 50 g maslaca
- 4 kašike šecera
- 2 kašike brašna

Za fil:

- 1 l mleka
- 4 kesice pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 150 g šecera u prahu
- 200 g margarina
- 100 ml slatke pavlake
- 100 g Menaž cokolade
- 100 g mlečne cokolade
- 100 g bele cokolade

Priprema

Za biskvit umutiti 4 jajeta, 4 kašike šecera, 120 g crne Menaž cokolade-otopljene, 50 g maslaca, 2 supene kašike brašna. Ovo ispeci kao biskvit u kalupu od 26 cm, oko 20-tak minuta na 175 stepeni dok ne postane cvrsto. Ohladiti. To je donji deo torte na koji idu filovi.

Za fil je potrebno: Skuvati 4 pudinga sa ukusom slatke pavlake u jednom litru mleka zajedno sa 150 g šecera u prahu. Ovu smesu dobro ohladiti, pa u ohlaženo dodati 200 g izmiksanoog margarina. Na kraju u celu smesu dodati 100 ml umucene slatke pavlake.

Fil podeliti na tri dela, u tri posude. U prvi deo dodati 100 g otopljene Menaž cokolade za kuvanje, u drugi deo dodati 100 g otopljene mlečne cokolade i na kraju u treci deo dodati 100 g otopljene bele cokolade.

Na biskvitni sloj od cokolade režati prvo sloj sa Menaž cokoladom i staviti nekoliko minuta u zamrzivac. Zatim na taj sloj polako naneti sloj sa mlečnom cokoladom i ponovo staviti nekoliko minuta u zamrzivac. Na kraju dodati sloj sa belom cokoladom. Tortu ukrasiti po želji.

Savet

Leptir na fotografiji je ražen od 50 g menaž cokolade otopljene na pari sa jednom kašikom ulja.