

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** mlecne 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 cvrst. 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 ohlaeno dodati 200 g izmiksanog 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 mlecne cokolade i na kraju u treći deo dodati 100 g otopljene bele cokolade.

Na biskvitni sloj od cokolade reati 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 raen od 50 g menaž okolade otopljene na pari sa jednom kašikom ulja.