

Torta triolada



težina: **tesko**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 9jaja
- 9 **kašika**šecera
- 6 **kašika**brašna
- 3 **kašike**kakaoa
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za fil:

- 900 **ml**slatke pavlake
- 300 **g****Menaž** cokolade
- 300 **g**mlecne cokolade
- 300 **g**bele cokolade

Priprema

Umutiti 3 belanceta, dodati 3 kašike šecera, zatim 3 žumanceta i na kraju dodati 2 kašike brašna, 1/3 praška za pecivo i 1 kašiku kakaoa. Sjedititi, izliti u podmazan pleh i peci koru 15 minuta na 220 stepeni. Ponoviti postupak i za sledece dve kore. Slatku pavlaku podeliti na 3 dela. U prvi deo dodati 300 g Menaž cokolade i otopiti na laganoj vatri (pavlaka ne sme da provri). U drugi deo dodati 300 g mlecne cokolade i takoe mešati na laganoj vatri dok se masa ne sjedini. U treci deo dodati 300 g bele cokolade i ponoviti postupak. Filove staviti u frižider da prenoce da bi se dobro ohladili. Kada se filovi ohlade mututi ih mikserom do željene gustine, svaki pojedinačno. Staviti prvu koru, filovati je crnim filom, zatim drugu koru pa fil od mlecne cokolade i na kraju trecu koru i beli fil.

Savet