

Crno-bela torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **120 g** šecera u prahu
- **100 g** mekog maslaca ili margarina
- **3** jajeta
- **100 g** istopljene cokolade
- **50 g** oštrog brašna

Za fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **400 g** bele cokolade
- **100 g** mlevenog lešnika
- **100 g** mlevenog indijskog oraha

Za dekoraciju:

- **po potrebi** komadici cokolade
- **po potrebi** ribizle

Priprema

Za koru prvo odvojiti belanca od žumanaca. Šećer i maslac umutiti penasto, dodavati jedno po jedno žumance. Potom i otopljenu cokoladu. Belanca umutiti u cvrst sneg, umešati ih u smesu od cokolade i dodati brašno. Sjediniti sve sastojke. Peci na 160 stepeni 12-15 minuta. Koristiti pleh 20x25 cm (okvirno). Postupak je isti za

sve tri kore.

Za fil: U šerpu staviti izlomljenu čokoladu, sipati slatku pavlaku i topiti na nižoj temperaturi uz mešanje dok se čokolada ne otopi. Potom dodati lešnike i orahe (koristiti neslan indijski orah). Ostaviti ganaš da se dobro ohadi, pa ga umutiti mikserom. Ukoliko pavlaka koju koristite nije zaslažena, dodajte šećer u prahu po ukusu.

Tortu filovati sledecim redosledom: kora, fil... Postupak ponavljati dok se svi sastojci ne utroše. Tortu završiti filom. Dekorirati je komadicima čokolade i ribizlama.

Kao i svaka druga torta, i ova treba da odstoji u frižideru neko vreme kako bi mogla lepo da se sece. Ukoliko ne volite orašaste plodove, možete ih zameniti mlevenim keksom.

Savet

Dok sam završavala tortu, naišao je poštar i doneo Menaž poklon paket. Zahvaljujem se Receptima na dodeljenoj nagradi i sve vas želim ovom tortom.