

Torta Trikolore



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru - podlogu:

- **400 g**To-To keksa ili noblica
- **200 g**mlevenog plazma keksa
- **80 g**putera
- **8 kašika**mleka

Za fil sa crnom cokoladom:

- **200 g**Abc sira
- **2 kašike**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g**crne cokolade
- **1 kesica**želatina

Za fil sa mlecnom cokoladom:

- **200 g**Abc sira
- **2 kašike**šecera u prahu
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**mlecne cokolade
- **1 kesica**želatina

Za fil sa belom cokoladom:

- **200 g** Abc sira
- **2 kašike** šecera u prahu
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** bela cokolade
- **1 kesica** želatina

Za ukrašavanje:

- **1 kesica** belog šlaga
- **100 g** euro-bloka

Priprema

Podloga: Toto keks samleti na seckalici, dodati omekšao puter i mleko. Sjediniti i lagano dodati plazmu. Uzeti obruc za tortu podesiti ga na 26 cm i na dno okruglog obruca za tortu formirati koru.

Priprema filova: Prvo uzeti tri male cinijice pa u svaku staviti po jedan želatin i pripremiti ga po uputstvu sa kesice, ostaviti želatin da nabubri.

Fil sa crnom cokoladom: okoladu otopiti na pari i ostaviti sa strane da se prohladi. Prvu ciniju sa želatinom otopiti na laganoj vatri. Slatku pavlaku umutiti dodati abc sir dodati šecer u prahu i vanilin šecer lepo sjediniti dodati prohlaenu otopljenu crnu cokoladu zatim dodati otopljen želatin, sve promešati i staviti na podlogu. Kalup sa podlogom od keksa i filom ostaviti u frižider, a zatim pripremiti fil sa mlecnom cokoladom.

Fil sa mlecnom cokoladom: okoladu otopiti na pari i ostaviti sa strane da se prohladi. Drugu ciniju sa želatinom otopiti na laganoj vatri. Slatku pavlaku umutiti dodati abc sir dodati šecer u prahu i vanilin šecer lepo sjediniti. Dodati prohlaenu otopljenu mlecnu cokoladu, zatim dodati otopljen želatin, sve promešati i premazati na podlogu od keksa na kojoj je fil sa crnom cokoladom. Ostaviti u frižider, a zatim pripremiti fil sa belom cokoladom.

Fil sa belom cokoladom: okoladu otopiti na pari i ostaviti sa strane da se prohladi. Trecu ciniju sa želatinom otopiti na laganoj vatri. Slatku pavlaku umutiti dodati abc sir dodati šecer u prahu i vanilin šecer, lepo sjediniti. Dodati prohlađenu otopljenu belu cokoladu, zatim dodati otopljen želatin. Sve promešati i premazati na podlogu od keksa sa crnom i mlecnom cokoladom pa ostaviti u frižider. Umutiti šlag po uputstvu sa keksice premazati tortu i ukrasiti sa rendanim euro blokom.

Savet

Divna torta u bojama okolade.