

Vocna torta sa tri vrste cokolade



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **100** gšecera
- **2** kesicevanil šecera sa ukusom ruma
- **60** gmargarina
- **100** gmlaćne cokolade
- **100** gcrne cokolade
- **100** gbele cokolade
- **1/2** lslatke pavlake
- **1** kesicaželatina
- **300** gtropskog voca (jedno pakovanje)
- **200** gšecera u prahu
- **150** gplazma keksa
- mleko

Za ukrašavanje torte:

- **50** gcrne cokolade
- **20** gmaslaca

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i, uz postepeno dodavanje 100 g šecera, cvrstto umutiti. Dodavati jedno po jedno žumance i umutiti, da se dobije kremasta smesa.

Ovu smesu sipati u posudu, koja je pogodna za šporet, i skuvati krem, na pari. U skuvani krem dodati rum šefer, promešati i ostaviti da se, krem, ohladi. Margarin, viljuškom, penasto umutiti i dodati u ohlaeni krem, od jaja. Dobro sjediniti.

Slatku pavlaku, cvrsto, umutiti, uz dodavanje 200 g šecera u prahu. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja. U krem sa jajima dodati tri kašike, umucene, slatke pavlake, dobro promešati, pa, krem sa jajima, sipati u slatku pavlaku. Umutiti mikserom. Dodati pripremljeni želatin i sjediniti.

Dobijeni krem podeliti na tri, jednaka, dela. Sve tri vrste cokolade, svaku posebno, rastopiti na pari, ili u mikrotalasnoj (što je mnogo brže). Tropsko voce, prethodno odmrznuto, dobro ocediti. Možete koristiti voce koje želite. Ja sam, prvi put, naišla na pakovanje tropskog voca, pa sam htela da ga isprobam. Ako ste u mogucnosti da ga naete, obavezno napravite neki desert sa njim. Ukus je poseban.

U jednu trecinu krema dodati, rastopljenu, crnu cokoladu, u drugu trecinu krema staviti mlečnu cokoladu i u ostatak krema staviti belu cokoladu. Mikserom dobro sjediniti krem sa, dodatim, rastopljenim, cokoladama. U beli deo fila ubaciti voce i, kašikom, promešati.

Uzeti kalup, vel. 35x12x8 cm, i celog ga obložiti sa, samolepljivom, providnom folijom. U kalup staviti, prvo, deo sa crnom cokoladom i ravnomerne ga rasporediti. Ako želite da vam delovi filova budu "pod konac" razdvojeni, onda svaki deo fila koji stavite u kalup, ostavite u zamrzivac, oko 15-ak minuta (znaci stavite fil sa crnom cokoladom, ostavite u zamrzivac, pa onda fil sa belom cokoladom, u zamrzivac, i na kraju ide fil sa mlečnom cokoladom). Ja nisam mogla da toliko cekam, pa linije razdvajanja filova nisu idealne, ali je zato ukus fantastican.

Zatim ide fil sa belom cokoladom i vocem i, na kraju, fil sa mlečnom cokoladom. Preko zadnjeg fila poreati plazma keks, prethodno potopljen u mleko.

Tortu prekriti providnom folijom i ostaviti, preko noci, u frižideru. Narednog dana tortu prevrnuti, na odgovarajuću tacnu i skloniti foliju. Tortu ukrasiti rastopljenom cokoladom (okoladu i maslac rastopiti na vodenoj pari i malo prohladiti. Staviti cokoladu u kesicu za zamrzivac, kojoj se, vrlo malo, odsece jedna strana i išarati tortu).

Savet