

Vocna torta sa tri vrste cokolade



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **100 g**šecera
- **2 kesice**vanil šecera sa ukusom ruma
- **60 g**margarina
- **100 g**mlecne cokolade
- **100 g**crne cokolade
- **100 g**bele cokolade
- 1/2 lslatke pavlake
- **1 kesica**želatina
- **300 g**tropskog voca (jedno pakovanje)
- **200 g**šecera u prahu
- **150 g**plazma keksa
- mleko

Za ukrašavanje torte:

- **50 g**crne cokolade
- **20 g**maslaca

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i, uz postepeno dodavanje 100 g šecera, cvrsto 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 šecer, 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 voće, prethodno odmrznuto, dobro ocediti. Možete koristiti voće koje želite. Ja sam, prvi put, naišla na pakovanje tropskog voca, pa sam htela da ga isprobam. Ako ste u mogućnosti 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 mlecnu cokoladu i u ostatak krema staviti belu cokoladu. Mikserom dobro sjediniti krem sa, dodatim, rastopljenim, cokoladama. U beli deo fila ubaciti voće 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 ravnomerno 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 mlecnom 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 mlecnom 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 odgovarajucu tacnu i skloniti foliju. Tortu ukasiti 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