

okoladna mus torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **120** gšecera u prahu
- **150** gmargarina
- **300** gcokolade za kuvanje
- **prstohvat** soli
- **1 kašicica** arome vanile

Krem sa mlečnom cokoladom:

- **500** gslatke pavlake
- **200** gmlečne cokolade
- **5** gželatina
- **3** kašikavode

Krem sa belom cokoladom:

- **500** gslatke pavlake
- **200** gbele cokolade
- **5** gželatina
- **3** kašikavode

Priprema

okoladu, margarin i šecer u prahu otopiti na pari pa ohladiti. Belanca umutiti u cvrst šam pa umešati prstohvat soli. Žumanca umutiti sa šecerom, dodati aromu vanile i otopljenu cokoladu. Sjedinite smesu, lagano umešajte umucena belanca. Pecite na 160 C u kalupu precnika 26-28 oko 35-40 minuta. Želatin preliti sa vodom i pustiti na nabubri, a pavlaku zagrevati do vrenja, prelijte izlomljenu mlecnu cokoladu. Umešati i želatin. Pustiti da se stegne pa umutiti mikserom i preliti preko hladne kore.

Za krem sa belom cokoladom je potrebno da želatin prelijete sa hladnom vodom i pustite da nabubri, a pavlaku zagrevajte do vrenja, prelijte izlomljenu belu cokoladu. Umešajte i želatin. Pustite da se ohladi, umutite mikserom pa prelijte preko dela sa mlečnom cokoladom. Dobro rashladite, izvadite iz kalupa, dekorisite po želji i uživajte. Prijatno!

Savet