

?okoladna mus torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Krem sa mlecnom cokoladom:

- 500 gslatke pavlake
- 200 gmlecne cokolade
- 5 gželatina
- 3 kašikavode

Krem sa belom cokoladom:

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

Priprema

Čokoladu, margarin i šećer u prahu otopiti na pari pa ohladiti. Belanca umutiti u cvrst šam pa umešati prstohvat soli. Žumanca umutiti sa šećerom, dodati aromu vanile i otopljenu čokoladu. 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 zagrejati do vrenja, preliti izlomljenu mlečnu čokoladu. Umešati i želatin. Pustiti da se stegne pa umutiti mikserom i preliti preko hladne kore.

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

Savet