

Tripl torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- **15** bjelanaca
- **15 kašika** šećera
- **150 g** mljevenih oraha (ili badema, lješnjaka)
- **3 kašike** brašna

Fil 1:

- **200 g** cokolade za kuhanje
- **100 ml** slatke pavlake
- **4** bjelanca
- **4 kašike** šećera

Fil 2:

- **150 g** bijele cokolade
- **100 ml** slatke pavlake
- **200 ml** umucene slatke pavlake

Dekoracija:

- **200 ml** umucene slatke pavlake ili šlag kreme
- **100 g** cokolade za kuhanje
- **jestiv** cvjetici

Priprema

Za kore umutiti cvrst snijeg od bjelanaca i šecera, dodati mljevene orahe i brašno. Peci 3 kore u kalupu obloženom papirom za pečenje, svaku po 20-tak minuta na 180 C.

Fil 1: Umutiti cvrst snijeg od bjelanaca i šecera, dodati otopljenu cokoladu (ja sam koristila punjenu sa cappuccino kremom), a zatim i umucenu slatku pavlaku. Sve sjediniti pa ostaviti na hlaženje. Fil 2: Zagrijati slatku pavlaku, pa sjediniti sa cokoladom. Miješati dok se cokolada ne otopi. Ohladiti, pa dodati i umucenu slatku pavlaku. Sve dobro sjediniti.

Na prvu koru staviti tamni fil, pa poklopite drugom korom. Na drugu koru stavite fil 2, pa poklopite trecom korom. Cijelu tortu premažite sa malo fila 2, a onda i umucenom slatkom pavlakom. Preliti otopljenom cokoladom i dekorisati po želji.

Savet

Dobro ohladiti!