

## **Chocodu torta**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300** gmljevenog keksa
- **oko 2** dlcokoladnog mlijeka
- **1**vanilin šecer

#### **Beli krem:**

- **300** mlpavlake za šlag
- **3** kašikešecera
- **100** gbijele cokolade
- **0,5** vreciceželatine fix

#### **Tamni krem:**

- **300** mlpavlake za šlag
- **100** gcokolade za kuvanje
- **3** kašikešecera
- **0,5** vreciceželatine fix

#### **Za dekoraciju:**

- **oko 200** mlpavlake za šlag
- **malocokolade** za kuvanje

## **Priprema**

Od mljevenog keksa, vanilin šecera i cokoladnog mlijeka napraviti koru, koju formiramo na tacni, tako da su ivice kalupa za tortu oko kore.

Na pari otopimo bijelu cokoladu (ja sam koristila sa cappuccino punjenjem). Pavlaku za šlag i šefer umutimo, pa dodamo otopljenu cokoladu i želatinu fix. Izmiksamo da se sve dobro sjedini, pa izlijemo na koru. Zatim stavimo u frižider, da se stegne.

Na pari otopimo crnu cokoladu. Pavlaku za šlag i šefer umutimo, pa dodamo otopljenu crnu cokoladu i želatinu fix. Dobro izmiksamo, pa stavimo preko bijele kreme.

Ostavimo tortu u frižider bar sat vremena, pa skinemo ivice kalupa za tortu.

Umutimo šlag, pa dekorišemo tortu. Po ukusu dekorišemo rendanom ili otopljenom cokoladom.

Gotovu tortu rezati na parcad. Prijatno.

## **Savet**