

Chocodu torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mljevenog keksa
- **oko 2 dl** cokoladnog mlijeka
- **1** vanilin šećer

Beli krem:

- **300 ml** pavlake za šlag
- **3 kašike** šećera
- **100 g** bijele čokolade
- **0,5 vrecice** želatine fix

Tamni krem:

- **300 ml** pavlake za šlag
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** šećera
- **0,5 vrecice** želatine fix

Za dekoraciju:

- **oko 200 ml** pavlake za šlag
- **maloc** čokolade 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 šećer 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 šećer 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 dekoriramo tortu. Po ukusu dekoriramo rendanom ili otopljenom cokoladom.

Gotovu tortu rezati na parcad. Prijatno.

Savet