

Čokoladna mus torta

Možete li da odolite torti sa brownies korama i tri vrste čokolade?

12 komada



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Korice:

1 pakovanje Dr. Oetker Brownies
3 jaja
100 ml ulja
50 ml vode

I fil, tamna čokolada:

1,5 kašičice Dr. Oetker Želatin beli mleveni + 2 kašike hladne vode
200 ml slatke pavlake (zagrejane)
1 kašika Dr. Oetker Arome vanila
1 kašičica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
200 g crne čokolade

II fil, mlečna čokolada:

1,5 kašičice Dr. Oetker Želatin beli mleveni + 2 kašike hladne vode
200 ml slatke pavlake (zagrejane)
1 kašika Dr. Oetker Arome vanila
1 kašičica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
200 g mlečne čokolade

III fil, bela čokolada:

1,5 kašičice Dr. Oetker Želatin beli mleveni + 2 kašike hladne vode
200 ml slatke pavlake (zagrejane)
1 kašika Dr. Oetker Arome vanila
1 kašičica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
280 g bele čokolade

Dodatno:

300 ml slatke pavlake (hladne)
Dr. Oetker Kakao

- 1 Rernu uključite na 180 stepeni. Pleh za pečenje 30x40 obložite papirom za pečenje. Smešu za Brownies izručite u činiju, dodajte jaja, ulje i vodu pa dobro izmešajte žicom. Ravnomerno rasporedite po plehu pa pecite 20-ak minuta i ohladite. Nakon hlađenja okruglim kalupom za toru prečnika 22-26 cm (zavisno od toga koliko tortu želite da napravite) isecite dve kore i ostavite ih sa strane.
- 2 U međuvremenu pripremite filove. Za prvi fil pomešajte želatin sa hladnom vodom i ostavite nekoliko minuta da nabubri. U šerpicu sipajte 200 ml slatke pavlake i pustite da provri. Sklonite sa vatre pa dodajte aromu vanile i nabubrela želatin. Dobro izmešajte. Čokoladnu sitno naseckajte pa dodajte burbon vanila aromatizovani šećer i prelijte vrućom slatkom pavlakom. Dobro izmešajte i ohladite u frižideru. Ponovite isti proces i sa druga dva fila.
- 3 Kada su filovi ohlađeni u odvojenoj posudi umutite hladnu slatku pavlaku. Podelite je na tri jednaka dela i po jednu trećinu dodajte u sva tri fila. Izmešajte špatulom sva tri fila posebno, da dobijete fine kremaste filove. U kalup za tortu koji ste stavili na tanjir za serviranje, stavite jednu koru. Zatim, ziručite prvi fil od tamne čokolade. Pospite kakao prahom, pa pokrijte drugim filom od mlečne čokolade. Pospite kakao prahom pa pokrijte trećim filom od bele čokolade. Pokrijte drugom korom, blago pritisnite i stavite u frižider na hlađenje, na nekoliko sati.



Dr. Oetker d.o.o.

- 4 Tortu dekorirate prema vašem ukusu. Secite oštrom nožem koji ćete nakon svakog zasecanja oprati pod mlazom vruće vode, da bi vam parčiči i presek bili uredni i lepi.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300