

# Crno-beli čokoladni trouglovi

Za posebne prilike i užitke

1 Torta



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Kalup sa štipaljkom (Ø 26 cm):

malo masnoće  
papir za pečenje

### Svetla čokoladna pavlaka:

100 g bele čokolade  
300 g slatke pavlake  
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa

### Tamna čokoladna pavlaka:

125 g čokolade za kuvanje  
300 g slatke pavlake

### Mešeno testo:

125 g pšeničnog brašna  
Dr. Oetker Praška za pecivo  
50 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
70 g mekog margarina ili maslaca  
1 kašika vode

### Biskvitno testo:

2 jaja  
60 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
60 g pšeničnog brašna  
Dr. Oetker Praška za pecivo

### Čokoladni ornament:

75 g čokolade za kuvanje

## 1 Pripremite:

Prethodnog dana pripremite svetlu i tamnu čokoladnu pavlaku. Obe čokolade odvojeno grubo usitnite. Za svaku prokuvajte slatku pavlaku, skinite sa šporeta i mešajući u njoj otopite odgovarajuću čokoladu. Ostavite obe smese odvojeno da odstoje preko noći u frižideru. Podmažite dno kalupa sa štipaljkom.

## 2 Mešeno testo:

Prosejte brašno sa praškom za pecivo u činiju za mućenje. Dodajte preostale sastojke i sve umutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom, tako da dobijete ujednačeno testo. Razvijte testo na dno kalupu i više puta izbodite viljuškom. Stavite obruč kalupa i pecite na rešetki od rerne.

**Temperatura rerne otprilike 200 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Odstranite obruč kalupa. Pečenu koru odvojite od dna kalupa, ali je ostavite na njemu da se hladi, tako što ćete položiti dno kalupa sa korom na rešetku. Očistite obruč kalupa. Podmažite dno kalupa i obložite ga papirom za pečenje. Smanjite temperaturu rerne.

### 3 Biskvitno testo:

Muteći mikserom (nastavci za mućenje) 1 minut najvećom brzinom, penasto umutite jaja. Dodajte šećer pomešan sa vanilin šećerom u roku od 1 minuta i mutite smesu još 2 minuta. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejte i kratko muteći najmanjom brzinom dodajte u smesu od jaja. Sipajte testo u kalup i poravnajte, odmah pecite.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Odvojite obruč kalupa i odstranite, koru istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku i ostavite pecivo da se ohladi. Pažljivo skinite hartiju za pečenje.

### 4 Čokoladni ornamenti:

Grubo usitnite čokoladu i otopite na pari. Sipajte oko 2 kašike u papirnati fišek, odsecite vrh i na papiru za pečenje nacrtajte ornamente po želji, ostavite ih da se stegnu. Stavite koru od mešenog testa na tacnu, premažite je preostalom čokoladom sve do ivica i preklopite biskvitnom korom.

Dobro ohlađenu svetlu čokoladnu pavlaku umutite sa Kremfixom, premažite preko biskvita i isecite tortu na 12 parčića, pomoću vrelom vodom ispranog, suvog noža (eventualno povremeno očistite sečivo). Dobro ohlađenu tamnu čokoladnu pavlaku čvrsto umutite mikserom, sipajte u špric za ukrašavanje sa zvezdastim nastavkom (Ø 10 mm) i dekorativno našpricajte na parčiće torte.

Preostalom pavlakom talasasto ukrasite ivice torte. Na svako parče torte stavite dekorativno po jedan čokoladni ornament.