

Crno-beli svet torta

Čokoladna rapsodija ukusa u jednoj torti!

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 80 Min.



Sastojci:

Testo:

1 pakovanje Dr. Oetker Čokoladni kolač
150 g putera/maslaca
3 jaja
50 ml mleka

Za premazivanje:

80 g krema od lešnika

Fil od pudinga:

550 ml mleka
2 kesice Dr. Oetker Puding sa ukusom bele čokolade
5 kašika/e šećera
50 g putera/maslaca

Ganaš:

150 ml slatke pavlake
150 g bele čokolade
2 kašika/e putera od kikirikija

- 1 Smešu za čokoladni kolač pomešajte sa 150 g putera, 3 jajeta i 50 ml mleka, a zatim sipajte u kalup \varnothing 18 cm i pecite oko 40 min na 190°C.
- 2 **Ganaš:**
U slatku pavlaku koja je tek bacila ključ dodajte istopljenu belu čokoladu, ostavite malo da odstoji pa umutite mikserom, dodajte puter od kikirikija i sve dobro sjedinite. Fil ne smete da premutite, treba da bude fin, kremast, kao čokoladni mus - tako znate da ste uspeli da dobijete pravi ganaš.
- 3 2 kesice pudinga sa ukusom bele čokolade sipajte u 150 ml mleka i dobro promešajte.
- 4 400 ml mleka sa 5 kašika šećera kuvajte dok ne proključa, a zatim dodajte razmućeni puding i 50 g putera.
- 5 Ohlađenu koru isecite na 3 dela, tako da dobijete 3 kore prečnika 18 cm.
- 6 Prvu i drugu koru premažite kremom od lešnika, pa filom od pudinga, a preko treće kore i cele torte ravnomerno namažite preostali fil.



Dr. Oetker d.o.o.

- 7 Ganaš premažite ravnomerno preko cele torte i ostavite 2-3 sata u frižideru pre serviranja.



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