



# Konkord torta sa Dr. Oetker čokoladnim musom

Priprema sa Dr. Oetker čokoladnim musom

1 Torta  Jednostavno  Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Puslica smesa:

5 belanaca  
180 g šećera  
150 g šećera u prahu  
1 kašika kakao praha

### Mus:

200 ml mleka  
100 ml slatke pavlake  
1 pakovanje Dr. Oetker  
Čokoladnog musa

### Posipanje:

šećera u prahu

## 1 Priprema:

Mikserom muteći najvećom brzinom umutite belanca u čvrst šne, postepeno dodajte šećer. Kada se potpuno umuti, tako da ostane vidljiv zarez nožem, pomešajte šećer u prahu sa kakaom, prosejte i dodajte u smesu. Mutite dok se ne sjedini. Sipajte smesu u špic sa srednjim okruglim otvorom. Na papiru za pečenje obloženu tepsiju spiralno našpricajte dve ovalne kore (kao da crtate puža) veličine 25 x 14 cm. Od preostale smese na drugu papiru za pečenje obloženu tepsiju našpricajte štapiće. Stavite tepsije gore i dole u prethodno zagrejanu rernu. Tokom pečenja rernu ostavite malo otvorenu (zaglavite vratanica varjačom). Ukoliko se ukaže potreba, tokom pečenja tepsijama zamenite mesta.

**Temperatura rerne otprilike 120 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 100 °C**

- ② Puslica smesu ostavite da odstoji preko noći u blago otvorenoj, isključenoj rerni da se suši. Za mus umutite prašak sa mlekom i slatkom pavlakom prema uputstvu sa ambalaže. Nanesite 2/3 čokoladnog musa na jednu puslica koru, poklopite drugom korom. Preostalim musom premažite tortu sa svih strana. Štapiće od puslica smese izlomite na sitne komade i prilepите na površinu i rubove torte. Tortu blago pospite šećerom u prahu i ostavite da odstoji na hladnom do služenja.

Savet:

- Konkord torta se služi što pre posle pripreme, jer u suprotnom puslice omekšaju.