

# Snežna kraljica

Za svečane prilike

12 Porcija/e



Komplikovano

Vreme pripreme 90 Min.



## Sastojci:

### Čokoladna kora:

1 pakovanje Dr. Oetker Mafina čokoladnih (360 g)  
2 jaja cela  
80 ml vode  
125 ml ulja

### Žuta kora:

1 pakovanje Dr. Oetker Mafina (360g)  
2 jaja cela  
75 ml vode  
125 ml ulja

### Čokoladni krem:

1 pakovanje Dr. Oetker Fila za tortu sa ukusom čokolade (160g)  
300 ml hladnog mleka

### Vanila krem:

1 pakovanje Dr. Oetker Fila za tortu sa ukusom vanile (140g)  
350 ml hladnog mleka  
50 g kokosa

### Čokoladna glazura:

200 g crne čokolade za kuvanje  
200 ml slatke pavlake za kuvanje  
10 g Dr. Oetker Želatin beli mleveni (neophodno 2 g)

### Bela glazura:

1 pakovanje Dr. Oetker Glazure bele (100g)  
200 ml vruće vode

### Dekoracija:

150 g jagoda

## Čokoladna kora:

Mikserom umutiti masu za čokoladne mafine sa jajima, vodom i uljem, umućenu masu sipati u okrugli ring (kalup za pečenje torti) prečnika 22 cm i peći u zagrejanom rerni 15-20 minuta na 175 stepeni. Ispečenu i ohlađenu koru iseći na tri jednaka dela.

**Temperatura rerne 170 °C**

## Žuta kora:

Mikserom umutiti masu za mafine sa jajima, vodom i uljem, umućenu masu sipati u okrugli ring (kalup za pečenje torti) prečnika 16 cm i peći u zagrejanom rerni 15-20 minuta na 175 stepeni. Ispečenu i ohlađenu koru iseći na tri jednaka dela.

**Temperatura rerne 170 °C**

## Čokoladni krem:

Umutiti mikserom čokoladni fil sa hladnim mlekom.



Dr. Oetker d.o.o.

### Vanila krem:

Mutiti mikserom fil za tortu sa ukusom vanile sa hladnim mlekom, pa na kraju dodati kokos.

### Čokoladna glazura:

Potopiti želatin u hladnu vodu i ostaviti ga da odstoji par minuta. Slatku pavlaku staviti na šporet da prokuva, pa prelići preko čokolade, mešati da se čokolada istopi, u toplu glazuru dodati želatin pa još malo promešati da se lepo istopi i sve zajedno sjedini.

### Bela glazura:

Belu glazuru potopiti u vruću vodu i ostaviti je par minuta.

### Filovanje:

Isečene čokoladne kore nafilovati sa vanil kremom i ostaviti tortu u frižider na jedan sat. Žute kore nafilovati sa čokoladnim kremom, pa tortu isto ostaviti da odstoji u frižideru sat vremena. Izvaditi veću tortu iz frižidera, pa po ivici torte sipati čokoladnu glazuru da lepo curi sa strana, preko ove torte staviti manju, pa po ivicama manje torte sipati belu glazuru. Tortu ukrasiti svežim jagodama i celu je posuti prah šećerom.



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