

Tartuf torta

Predstavljamo vam recept za čokoladnu tortu koja će zablistati na Vašoj prazničnoj trpezi!

16 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 90 Min.



Sastojci:

Za patišpanj:

12 belanaca
3 žumanca
12 kašika/e šećera
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
3 kesice Dr. Oetker Puding sa ukusom bele čokolade
150 g bele čokolade
hladnog mleka

Za fil:

850 ml slatke pavlake
150 g margarina ili putera
400 g crne čokolade za kuvanje
300 g noisette čokolade
100 g bele čokolade
300 g malina

Za dekoraciju:

50 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake
100 ml hladnog mleka
50 g čokolade sitno lomljene

1 Patišpanj:

U sud sipajte 4 belanceta i neprestano muteći mikserom, dodajte četiri kašike šećera. Na kraju dodajte jedno žumance i sve zajedno još malo umutite. Posebno sjedinite 1 puding sa ukusom bele čokolade, 1/3 praška za pecivo i 50 g izrendane čokolade. Dodajte smesu u umućena jaja i lagano promešajte. Sipajte u kalup prečnika 24-25 cm i pecite na 200 °C 12-13 minuta ili na 180 °C oko 15 minuta. Na isti način pripremite i preostala dva patišpanja.

2 Fil:

U sud sipajte slatku pavlaku, margarin ili puter iseckan na kockice i sve čokolade (prethodno izlomljene ili krupno izrendane). Na umerenoj temperaturi topite i neprestano mešajte dok se sva čokolada ne istopi. Sklonite sa vatre i ostavite na sobnoj temperaturi da se skroz ohladi.

3

Na tacnu stavite prvi patišpanj. Pokvasite ga hladnim mlekom. Ohlađeni fil podelite na tri dela. Prvim delom premažite prvi patišpanj, pa složite maline i blago ih utisnite u fil. Stavite drugi patišpanj, pokvasite mlekom, premažite filom i složite maline. Na kraju stavite i poslednji patišpanj, pokvasite mlekom i premažite ostatkom fila sa svih strana. Dekorirajte lomljenom čokoladom i umućenim šlag kremom sa ukusom slatke pavlake. U šlag možete dodati malo kakao praha zbog boje.