

## Sočna torta s tri vrste čokolade

*Urnebesno dobra torta s tri vrste čokolade! Recept za ovu fantastičnu tortu trebao bi imati svaki čokoljubac koji drži do sebe! :)*

### Sastojci:

#### Čokoladni biskvit bez brašna:

- 6 jaja
- 120 g šećera
- 150 g maslaca
- 300 g čokolade za kuhanje
- prstohvat soli
- 1 žličica arome vanilije

#### Krema s mliječnom čokoladom:

- 500 ml slatkog vrhnja
- 200 g mliječne čokolade
- 1/2 želatine u prahu

#### Krema s bijelom čokoladom:

- 500 ml slatkog vrhnja
- 200 g bijele čokolade
- 1/2 želatine u prahu

**Priprema:** Čokoladu i maslac otopite na pari pa ostavite sastrane da se malo ohlade. Bjelanjke s malo soli izmiksajte u čvrsti snijeg. Žutanjke pjenasto izmiksajte sa šećerom pa dodajte aromu vanilije te otopljenu čokoladu i maslac. Smjesu kratko izmiksajte da se sastojci sjedine pa lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka. Pripremljenu smjesu izlijte u okrugli kalup za pečenje (26-28 cm). Prije pečenja dno kalupa obložite masnim papirom. Smjesu stavite u pećnicu zagrijanu na 160 °C, a na dno pećnice stavite posudu s vodom.

Biskvit pecite 35-40 minuta. Pečeni biskvit ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku. Biskvit premjestite na tanjur za torte i stavite oko njega obruč od kalupa čije ste stranice obložili masnim papirom. Želatinu namočite u dvije žlice hladne vode i

ostavite nekoliko minuta da nabubri. Slatko vrhnje zagrijte do vrenja, umiješajte pripremljenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Prelijte slatko vrhnje preko razlomljene mliječne čokolade i miješajte dok se ne otopi. Kremu ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku. Ohlađenu kremu izmiksajte da se malo zgusne.

Biskvit stavite na podlogu za torte, a oko njega obruč za torte prekriven masnim papirom kako bi se kasnije lakše odvojio od kreme. Preko biskvita izlijte kremu i spremite tortu u hladnjak da se krema stisne. Dok čekate da krema od mliječne čokolade očvrsne, na isti način pripremite kremu od bijele čokolade.

***Jannette Razum***

***Slatki svijet torti i kolača***

***WEB: [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)***

***[Facebook Slatki svijet](#)***