



Крем торта со црно и бело чоколадо

Кремаста торта, со филмови од црно и бело чоколадо, и крцкави бисквити и ореви. Тестото е воздушно, со белки и ореви. Фантазија!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

За ТРИТЕ КОРИ ќе ви треба:

- 12 белки (мали јајца)
- 150 грама сечкани ореви
- 300 грама шеќер
- 9 лажици брашно
- 1 прашок за пециво

За ДВАТА ФИЛА ќе ви треба:

- 12 жолчки
- 12 лажици шеќер
- 12 лажици (200 грама) густин
- 1 литар млеко
- 200 мл вода
- 100 грама ореви
- 10 бисквити
- 250 грама маргарин

За БЕЛИОТ фил ќе ви треба:

- 100 грама бело чоколадо
- 50 грама црно чоколадо

За ЦРНИОТ фил ќе ви треба:

- 100 грама црно чоколадо
- 50 грама бело чоколадо

Чекор 1

Тестото за корите можете да го подготвите целото одеднаш, но можете да го матите и кора по кора.

Изматете ги белките со шеќерот за да добиете цврста пена. Потоа додајте ги оревите, брашното и прашок за пециво. Третина од тестото истурете во подмачкана тава. Печете на 200 степени, 7-8 минути, додека зарумени. Испечете три вакви теста.

Чекор 2

За подготовка на филот ставете ги млекото и шеќерот на оган да зовријат. Жолчките, густинот и водата измешајте ги да се соединат. Внимавајте да нема грутчиња и таа смеса додадете ја во зовриеното млеко. Мешајте на оган додека да се згусне како пудинг.



Чекор 3

Поделете го на два дела. Во едниот дел додадете 100 грама бело чоколадо, во другиот 100 грама црно чоколадо и мешајте додека да се растопи чоколадото. Кога ќе се оладат, додадете по половина од маргаринот во секој фил и убаво изматете ги. Бисквитите и оревите издробете ги.

Во филот со бело чоколадо додадете 50 грама сечкано црно чоколадо, половина од бисквитите и оревите.

Во филот со црно чоколадо додадете 50 грама сечкано бело чоколадо, половина од бисквитите и оревите.

Чекор 4

Пред филување оставете дел од двата фила за премачкување на тортата и измешајте. Филувајте ја тортата и декорирајте ја по желба. Оставете ја во фрижидер да се спојат состојките.

Чекор 5

Сервирајте големо парче во чинија.

Совет

Ние оваа торта ја подготвивме во округлата тава, за да биде подекоративна. Но, ако брзате, може целото тесто да го испечете одеднаш во голема плитка тава, и да го пресечете на 3 дела.

Користени производи:



Кујнски сецко



Округла тава



Универзален нож



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk