Торта со 4 вида чоколадо

Торта со четири чоколадни вкусови. Богата чоколадна кора, со кремасти чоколадни филови. А како само изгледа!

Вид на оброк: **Десерт**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **12 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 4 јајца
- 120 грама црно чоколадо
- 50 грама путер
- 4 големи лажици шеќер
- 2 големи лажици брашно

За ФИЛ ќе ви треба:

- 400 грама маскарпоне
- 50 грама шеќер во прав
- 500 мл слатка павлака
- 180 грама црно чоколадо
- 150 грама бело чоколадо

Чекор 1

На тивок оган стопете го чоколадото со путерот. Одделете ги белките од жолчките и матете ги посебно.

Во изматените жолчки додадете ги цврсто изматените белки, потоа додадете ги стопеното чоколадо и путер, и на крај додадете го брашното. Измешајте со лажица и смесата ставете ја да се пече 15 минути на 180 степени.

Чекор 2

Маскарпоне сирењето изматете го убаво со шеќерот во прав. Посебно изматете ја слатката крем павлака. Спојте ги двете смеси и заедно убаво изматете ги да се соединат.

Чекор 3

Добиениот крем поделете го на 3 еднакви делови. Растопете ги чоколадите.

Во едниот дел додадете 100 грама бело чоколадо, во вториот дел 50 грама бело и 50 грама црно чоколадо, а во третиот дел 130 грама црно чоколадо.

Чекор 4

Оладеното тесто филувајте го почнувајќи со најтемниот фил, па светло кафениот и на крај белиот фил. Оставете ја тортата да отстои во фрижидер два часа, а потоа сервирајте.

Совет

Оваа торта не е многу комплексна за подготовка, но крајниот резултат ќе ве вивне на врвот од мајсторите готвачи во очите на вашите најблиски!

Користени производи:

Сад за сос

Округла тава

Статичен миксер

delimano

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