

TORTA SA TRI VRSTE ČOKOLADE

- 250 Grancereale keksa
- 150 gr maslaca
- 200 gr čokolade za kuhanje
- 200 gr bijele čokolade
- 200 gr mliječne čokolade
- 500 gr mascarponea
- 5 dcl vrhnja za šlag

Keks stavite u vrećicu i dobro stucite. Prelijte sa topljenim maslom, promiješajte i utisnite u kalup za tortu. Po želji dodajte malo ruma za kolače i ekstrakta vanilije. Prije nego utisnite keks u kalup dobro kalup obložite sa papirom za pečenje ili folijom.

Na pari otopite sve tri vrste čokolade, svaku u svojoj tećici sa pola dcl vrhnja za šlag. Pazite da čokoladu naglo ne otopite jer bi se moglo dogoditi da vam se masnoća iz čokolade odvoji i upropasti kremu. Otopljene čokolade ostavite da se ohlade pa svaku dobro izmiksajte. Mascarpone umutite pa u njega dodajte umućeni ostatak vrhnja za šlag. Dobivenu kremu podijelite na tri dijela i dodajte otopljenim čokoladama.

Na podlogu stavite najprije kremu sa otopljenom čokoladom za kuhanje, pa kremu sa mliječnom i na kraju sa bijelom čokoladom. Ukrasite po želji i uživajte.

