

CRNO BIJELA TORTA

Tijesto:

100 g maslaca
100 g šećera u prahu
4 žumanjka
130 g čokolade
1 žlica kakaa
srž 1 mahune vanilije
70 g brašna
1 žličica pecilnog praška
malo soli
66 ml slatkog vrhnja
4 bjelanjka
130 ml mlijeka

Kreme:

100 g bijele čokolade
200 g čokolade sa velikim udjelom kakaa
600 ml slatkog vrhnja

Za ukras:

250 ml slatkog vrhnja
kakao za posip

Mikserom pjenasto izmiješati maslac i šećer. Čokoladu rastopiti na pari. U smjesu maslaca dodati žumanjke, jedan po jedan, pa rastopljenu čokoladu, malo soli i srž mahune vanilije. Izmiješate brašno, kakao i pecilni prašak te prosijte smjesu. Umiješajte u smjesu maslaca i čokolade. Umiješajte još i slatko vrhnje i mlijeko. Na kraju umiješajte snijeg od 4 bjelanjka.

Pecite u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 C otprilike pola sata. Ohladite.

Dok se biskvit hladi pripremite kremu. Otopite čokolade na pari ali svaku posebno. Ostavite ih da se malo prohlade a u međuvremenu istucite slatko vrhnje u čvrsti šlag. U svaku čokoladu dodajte polovicu šlaga. Ohlađeni biskvit prerežite na pola.

Slaganje torte: Na pladanj na kojem ćete posluživati tortu stavite polovicu tijesta, zatim bijelu kremu, pa crnu, opet tijesto, bijela krema i crna krema. Ostavite tortu da se dobro ohladi u hladnjaku najbolje preko noći. Prije posluživanja tortu izvana premažite šlagom i posipajte sa malo kakaa.

