

Италианска черно-бяла торта

С подобни услаждащи изкушения гарантираме, че винаги ще сте в настроение за "Dolce Vita"

12 парчета (парченца)



Medium

up to 90 Min.



Съставки:

За блата:

3 бр. яйца
150 г захар
30 мл олио
100 мл прясно мляко
150 г брашно
40 г какао премиум Dr.Oetker
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker

Светъл крем:

1 пак. Специален пудинг за бисквитена торта ванилия
800 мл прясно мляко
100 г захар
1 пак. желатин Dr.Oetker
200 г бял шоколад
125 г краве масло
200 г подсладено кондензирано мляко

Тъмен крем:

1 пак. Специален пудинг за бисквитена торта с шоколад
800 мл прясно мляко
100 г захар
1 пак. желатин Dr.Oetker
200 г тъмен шоколад
125 г краве масло
200 г подсладено кондензирано мляко

За сиропиране:

200 мл вода (топла)
50 г подсладено кондензирано мляко

За украса:

1 пак. шоко перли Dr.Oetker
3 с.л. ганаш (шоколадов)

- 1 Започваме с приготвянето на блата. За целта разбиваме първо яйцата и захарта на крем с помощта на миксер. Постепенно прибавяме останалите съставки, редувайки сухи и мокри, като продължаваме да бъркаме до получаването на еднородна смес.

Изсипваме сместа във форма за торта с ринг, застлана с хартия за печене с диаметър около 24 см. Тупваме два-три пъти в масата, за да излязат мехурчетата и да се изравни и печем за около 40 минути на 180° С на горен и долен нагревател или до изваждане на суха клечка от тестото. Оставяме готовия блат да се охлади постепенно. Когато е напълно изстинал, го разрязваме хоризонтално на две.

Докато блатът се пече и охлажда, приготвяме първия крем. Кой крем ще бъде разпределен по пластове е въпрос на вкус, но се прави по един и същи начин.

Приготвяме шоколадовия крем, както е описано на гърба на пакетчето, но само с 800 мл мляко и 100 г захар. След като кремът е готов и още горещ, прибавяме кондензираното мляко (за тъмния крем може да ползвате и карамелизирано мляко), начупения шоколад (може един тъмен и един млечен), маслото - така кремът ще се охлади допълнително.

Към още топлия крем добавяме набъбналия желатин, който предварително сме накиснали в няколко супени лъжици вода (**Внимание: кремът трябва да е топъл, а не горещ, тъй като желатинът може да се пресече и да не желира**). Всичко това се разбърква и се разтваря във вече топлия крем.

- 2 Сглобяваме тортата върху тортена чиния и поставяме почистения ринг на формата за торта, в която сме пекли блата. На дъното слагаме първия пласт блат. Сиропираме с разреденото с топла вода кондензирано мляко, а след това изсипваме шоколадовия крем. Оставяме го да изстине напълно и го прибираме в хладилника, за да стегне. След като е готов и изстинал напълно, се заемаме с направата на втория крем.

Сваряваме го по същия начин като шоколадовия крем. Добавяме му кондензирано мляко, маслото, начупения бял шоколад. Към вече охладения, но още топъл крем добавяме набъбналия в няколко супени лъжици вода желатин. След като кремът е готов, го оставяме леко да се охлади.

Разпределяме го първо с лъжичка малко по малко върху студения шоколадов пласт, за да не го разтопи. Не го изсипвайте наведнъж! След като сме го разпределили отгоре, приключваме с втората част на блата, която също сиропираме. Украсяваме по желание с шоколадов ганаш и декорация от Dr. Oetker.



Д-р Йоткер България ЕООД

3 Последвайте Люси Евтимова от блога [Lussi's World of Artcraft](https://lussiworldofartcraft.com/).



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg
E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16