

Háromszínű csokitorta



Kis gyakorlat szükséges

(kb. 16 szelet)

Hozzávalók:

26 cm átmérőjű csatos tortaformához:

Kevés zsiradék
Sütőpapír

Trüffel krém:

300 g tejszokoládé
300 g habtejszín
50 g lágy vaj vagy margarin
Kb. 2 evőkanál konyak (ízlés szerint)

Világos krém:

150 g fehér csokoládé
150 g habtejszín
50 g lágyvaj vagy margarin

Kevert tészta:

100 g lágyvaj vagy margarin
100 g cukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
2 tojás (közepes méretű)
75 g búzaliszt
1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
2 evőkanál kakaópor (nem cukrozott)
50 g reszelt csokoládé

Ezenkívül:



50 g fehér csokoládé
1 teáskanál étolaj

Előkészítés:

A krémeket előző nap elkészítjük.

Elkészítés:

Trüffel krém:

A csokit kis darabokra tördeljük. A tejszínt felfőzzük, levesszük a tűzről, és a csokit hozzáadjuk. Addig keverjük, míg a csoki fel nem olvad, utána elkeverjük benne a vaját is, majd ízlés szerint a konyakot hozzáadjuk. A csokikrémet egy tálba tesszük, és éjszakára a hűtőszekrénybe állítjuk.

Világos krém:

A fehér csokit kis darabokra tördeljük. A tejszínt felfőzzük, levesszük a tűzről, és a csokoládét elkeverjük benne. Addig keverjük, míg fel nem olvad, majd hozzáadjuk a margarint. A krémet egy tálba tesszük, és éjszakára hűtőszekrénybe állítjuk.

Kevert tészta:

A csatos tortaforma alját kivajazzuk, és sütőpapírral befedjük. A sütőt előmelegítjük.

A margarint konyhai robotgéppel habosra keverjük. Hozzáadjuk a cukrot, vanillincukrot és azzal is jól elkeverjük. A tojásokat egyenként, kb. fél percenként hozzáadjuk. A lisztet a sütőporral és a kakaóval összekeverjük, és kis adagokban közepes fokozaton keverve a masszához adjuk. Végül a reszelt csokoládét is beletesszük. A tésztát a formában elsimítjuk. A tortaformát a sütő középső rácsára helyezzük, és a tésztát megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: 3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 20 perc

A megsült tésztáról lecsatoljuk a sütőforma szélét, egy sütőrácsra borítjuk, és lehúzzuk a sütőpapírt a tészta aljáról. A tésztát hűlni hagyjuk.

A tésztaalapot egy tortatartóra helyezzük, és körbevesszük a megtisztított sütőforma szélével vagy egy tortagyűrűvel.

Töltelék:

A lehűtött világos krémet a robotgéppel a legalacsonyabb fokozaton felferjük, és megtöltünk vele egy nyomózsákot (kb. 12 mm átmérőjű nyomóvéggel). A tésztaalapra 3 kört nyomunk kb. 1,5 cm távolságra egymástól. A kihűlt trüffel krémet ugyancsak felferjük, egy nyomózsák segítségével (kb. 12 mm átmérőjű nyomóvéggel) kb. felét az üresen hagyott helyekre töltjük. A maradék trüffel krémet egy habkártyával a tetején elsimítjuk, úgy, hogy a fehér gyűrűket befedje. A tortát min. 3 órára hűtőszekrénybe tesszük.

Levesszük a tortaformát. Díszítéshez a fehér csokit kis darabokra vágjuk, és az olajjal vízfürdő felett, gyenge tűznél felolvasztjuk. A csokoládét egy kis fagyasztózacskóba töltjük, jól lezárjuk, az egyik sarkát levágjuk, és a csokit a süteményre csepegtetjük. A tortát tálalásig hideg helyre tesszük.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu