

SLATKI SVIJET



TORTI I KOLAČA

Čokoladne

TORTE I KOLAČI

15 recepata za slatke, čokoladne užitke



SADRŽAJ

- 03 Ekstra sočni brownie kolačići
- 04 Sočan kuglof s orasima i čokoladom
- 05 Brownie torta s Oreo keksima
- 06 Jednostavni čokoladni muffini
- 07 Ferrero rocher kocke
- 08 Čokoladni lava kolačići
- 09 Čokoladne rum kocke
- 10 Čokoladna torta s Mascarpone sirom
- 11 Čokoladna torta sa šumskim voćem
- 12 Čokoladna torta bez brašna
- 13 Mokri kolač od kave i čokolade
- 14 Brzi čokoladni keksi
- 15 Čokoladna mousse torta bez pečenja
- 16 Čokoladna trilogija
- 17 Mousse od bijele čokolade



ESKTRA SOČNI BROWNIES KOLAČIĆI



Autor recepta i fotografije: Mihaela Kozarić Šebrek @mihaela_biteitquick

SASTOJCI

- 300 ga tamne čokolade (min 60% kakaa)
- 170 g maslaca
- 100 g čokoladnog namaza (tamna lino lade ili nutella)
- 4 jaja sobne temperature
- 250 g šećera
- 1 bourbon vanilin šećer
- 130 g glatkog brašna
- 40 g kakao praha
- prstohvat soli

PRIPREMA

Zagrijte pećnicu na 180 °C.

Klup za pečenje (20x30 cm) obložite masnim papirom za pečenje sa svih strana. Maslac, čokoladu i čokoladni namaz (tamna lino ladu, nutella i sl.) rastopite na pari i pustite da se hladi.

Jaja, šećer i vanilin šećer izmiksajte da smjesa bude pjenasta i blijeda, oko 3-4 minute - važno!

Brašno, kakao i sol dobro izmješajte pjenjačom. Po želji možete dodati 3/4 žličice instant kave. Kava se uopće ne osjeti, ali jako pojača okus čokolade.

Smjesu od jaja polako dodajte u čokoladu i miješajte pjenjačom dok se sve ne sjedini. Zatim dodajte suhe sastojke i špatulom sve dobro izmiješajte da dobijte jednoličnu smjesu.

Izlijte u pripremljeni kalup za pečenje i pecite 20-25 minuta.

SOČAN KUGLOF S ČOKOLADOM I ORASIMA



Autor recepta i fotografije: Alica Bjeli Duduković [@okruglica79](#)

SASTOJCI

BISKVIT

- 4 jaja
- 200 g šećera
- 150 g maslaca sobne temperature
- 200 ml mlijeka
- 1 vrhom puna žlica kakao praha
- 12 g praška za pecivo
- 150 g mljevenih oraha
- 200 g brašna

ZALJEV

- 400 ml vode
- 100 ml ruma
- 200 g šećera

ČOKOLADNA GLAZURA

- 100 g čokolade (70% kakao praha)
- 50 g čokolade (54% kakao praha)
- 3 žlice ulja

PRIPREMA

Najprije skuhaite zaljev. Prokuhajte vodu sa šećerom, otprilike 5 minuta. Ostavite da se ohladi pa dodajte rum. Postoji mogućnost da biskvit neće upiti svu tekućinu (osobito ako ga radite u običnom 30x20 cm pekaču).

Za biskvit prvo odvojite žutanjke od bjelanjaka. Bjelanjke spremite u frižider. Žutanjke pjenasto izmiksajte sa šećerom i maslacem, a zatim postupno dodajte mlijeko. Prosijte brašno, kakao i prašak za pecivo pa umiješajte u smjesu. Na kraju umiješajte i orahe.

Bjelanjke izmiksajte u snijeg i lagano ih špatulom umiješajte u smjesu. Smjesu istresti u kalup za kuglof i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 190°C oko 55 minuta (nakon 30 minuta prekrijte kalup folijom da ne tamni i obavezno već nakon 45 minuta čačkalicom isprobajte je li pečen). Ako pečete u kalupu 30x20 cm, pecite 20 minuta i provjerite čačkalicom pa ispecite do kraja.

Biskvit izvadite iz pećnice i ostavite da se malo prohladi. Izvadite ga iz kalupa za kuglof, izbockajte ga čačkalicom i žlicom prelijevajte zaljev dok ga ne potrošite.

Kada se biskvit ohladi do kraja (nakon par sati) prelijte ga glazurom - na pari otopite čokoladu s uljem, prelijte preko kuglofa i kada se stisne, nakon par minuta pospite mljevenim orasima.

BROWNIE TORTA S OREO KEKSIMA



Autor recepta i fotografije: Ivana Roginić @50shadesofhunger

SASTOJCI

BROWNIE S OREO KEKSIMA

- 6 jaja
- 130 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 1 žlica ruma
- 300 g čokolade – tamne, mliječne ili za kuhanje
- 8 Oreo keksića

KREMA OD SIRA

- 200 ml slatkog vrhnja
- 125 g krem sira
- 100 g šećera u prahu.
- 4 izmrvljena Oreo keksa

PRIPREMA

Čokoladu i maslac otopite na pari ili u mikrovalnoj. Žutanjke pjenasto izmiksajte sa šećerom, a bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg. Smjesu od čokolade i maslaca dodajte izmiksanim žutanjcima i rumom, sve dobro sjedinite pa lagano umiješajte i snijeg od bjelanjaka.

Smjesu izlijte u okrugli kalup za pečenje (26 cm) kojeg ste prethodno namastili i pobrašili. Umjesto okruglog, možete koristiti i neki manji kalup kvadratnog ili pravokutnog oblika. U smjesu ubacite i razlomljene Oreo kekse. Umjesto Oreo keksa u smjesu možete ubaciti i sjeckane orašaste plodove.

Kalup s brownies smjesom stavite na srednju rešetku pećnice. Kolač pecite 50-60 minuta na temperaturi od 180°C. Prije pečenja na dno pećnice svakako stavite i jedan kalup za pečenje ispunjen vodom. Tako će brownie torta biti izvana hrskava, a iznutra sočna i mekana.

Brownie tortu možete poslužiti toplu s kuglicom sladoleda od vanilije ili ohlađenu i ukrašenu s kremom od sira i Oreo keksima.

Krem sir pomiješajte sa šećerom u prahu. Slatko vrhnje izmiksajte u šlag pa sjednite s krem sirom. Na kraju možete dodati i nekoliko izmrvljenih Oreo keksa. Kremom ukrasite ohlađenu brownie tortu i poslužite se!

JEDNOSTAVNI ČOKOLADNI MUFFINI



Autor recepta i fotografije: Mirela @[kikiriki_kuhacha](#)

SASTOJCI

KAKO BISKVIT

- 2 šalice oštrog brašna
- ½ praška za pecivo
- 1 jaje
- 1 šalica šećera
- 1 vanilin šećer
- 3/4 šalice ulja
- 3 žlice kakaa
- 1 šalica mlijeka
- 150 g nasjeckane čokolade
- prstohvat soli

PRIPREMA

Napomena: Kao mjeru koristite šalicu od cca 2,5 dl.

Izmiješajte jaje, šećer, vanilin šećer, sol, ulje i mlijeko, pa zatim dodajte 2/3 čokolade, brašno, prašak za pecivo i kakao.

Sjedinite sve sastojke i smjesom napunite 3/4 svakog kalupa za muffine (smjesa je za 12 muffina), a ostatkom čokolade pospite vrh muffina. Muffine pecite na 180°C 15-20 minuta.

FERRERO ROCHER KOCKE



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum @slatkisvijet

SASTOJCI

KAKO BISKVIT

- 200 g glatkog brašna
- 50 g kakaa u prahu
- 200 ml vruće vode
- 200 g šećera
- ½ praška za pecivo
- 100 ml ulja
- 6 jaja

KREMA S NUTELLOM I LJEŠNJACIMA

- 100 g čokolade za kuhanje
- 200 g Nutelle
- 500 g Mascarpone sira
- 300 ml slatkog vrhnja
- 250 g mljevenih lješnjaka

PRIPREMA

Lješnjake tostirajte, ohladite pa sameljite. Kakao pomiješajte s vrućom vodom i ostavite sa strane. Kada se smjesa ohladi umiješajte žutanjke i ulje, a zatim brašno, prašak za pecivo i šećer.

Bjelanjcima dodajte prstohvat soli, izmiksajte ih u čvrsti snijeg pa lagano umiješajte u već pripremljenu smjesu. Biskvitnu smjesu izlijte pravokutni kalup i pecite 25-30 minuta na 170°C. Čačalicom provjerite je li pečen.

Za pripremu čokoladu otopite na pari pa pomiješajte s Nutellom i mascarpone sirom sobne temperature. Umiješajte i mljevene lješnjake. Slatko vrhnje izmiksajte u šlag te ga lagano umiješajte u pripremljenu kremu.

Kada se biskvit ohladi prerežite biskvit na dva dijela. Gornji dio biskvita stavite sa strane, vratite na kalup obruč pa premažite biskvit polovicom kreme. Prekrijte kremu drugim biskvitom i premažite ga ostatkom kreme. Kremu lijepo zagladite. Kolač spremite u hladnjak preko noći. Idući dan pažljivo uklonite obruč kalupa pa ukasite kolač krokantom lješnjaka, naribanom čokoladom ili prema želji.

ČOKOLADNI LAVA KOLAČIĆI



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum @[slatkisvijet](#)

SASTOJCI

- 200 g čokolade za kuhanje
- 200 g maslaca
- 4 jaja
- 150 g šećera
- 1 žličica arome vanilije
- prstohvat soli
- 80 g glatkog brašna

PRIPREMA

Maslac i čokoladu otopite na pari pa ostavite sa strane da se malo prohladi.

Jaja i šećer miksajte 2-3 minute tako da dobijete gustu, svijetlu smjesu povećanog volumena. Dodajte sol, aromu vanilije te otopljenu čokoladu i maslac. Kuhačom ili špatulom lagano sjedinite sve sastojke.

Na kraju dodajte prosijano brašno pa još jednim sve lagano izmiješajte.

Smjesu ulijte u keramičke posudice ili direktno u kalup za muffine, do 2/3 visine kalupa, odnosno posudica. Prije nego što ulijete smjesu posudice svakako namastite i pospite kakao u prahu.

Lava kolačiće pecite 8-10 minuta na 200°C, ovisno o jačini pećnice. Važno je da ih ne prepečete! Kolačići moraju biti mekani na dodir kako bi im sredina bila tekuća.

ČOKOLADNE RUM KOCKE



Autor recepta i fotografije: Nataša @[mojaslatkakuhinja](https://www.instagram.com/mojaslatkakuhinja)

SASTOJCI

ČOKOLADNI BISKVIT

- 4 jaja
- 115 g šećera
- 1 rum šećer
- prstohvat soli
- 20 g brašna
- 50 g mljevenih badema
- 1 žličica arome ruma
- 125 g tamne čokolade (60% kaka)
- 2 žlice mlijeka
- 100 ml vrhnja za kuhanje (30% m.m.)

ČOKOLADNA GLAZURA

- 75 g tamne čokolade (60% kaka)
- 2 žlice ulja

PRIPREMA

Čokoladu i mlijeko otopite na pari pa umiješajte vrhnje za kuhanje. Dodajte jedan po jedan žutanjak, energično mješajući smjesu pjenjačom ili vilicom.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i mljevenim bademima, pa dodajte čokoladnoj smjesi. Bjelanjke izmiksajte s prstohvatom soli, dodajući postupno šećer. Pažljivo sjedinite snijeg od bjelanjaka s čokoladnom smjesom i dodajte aromu ruma.

Pripremljenu smjesu izlijte u manji kalup za pečenje (18x26) koji ste prethodno namastili i pobrašnili. Kolač pecite cca 30 minuta na 180°C. Pečeni kolač ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim ga spremite u hladnjak barem na 2 sata.

Čokoladu otopite s uljem, prelijte preko kolača i vratite ga natrag u hladnjak da čokoladna glazura očvrstne. Ako kolač pripremate za malu djecu, savjetujemo da izbacite aromu ruma. Dovoljno je da stavite samo rum šećer koji će dati blagu, neprimjetnu aromu ruma.

ČOKOLADNA TORTA S MASCARPONE KREMOM



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum @slatkisvijet

SASTOJCI

PRIPREMA

ČOKOLADNI BISKVIT

- 10 jaja
- 300 g šećera
- 80 ml mlake vode
- 80 ml ulja
- prstohvat soli
- 200 g glatkog brašna
- 50 g kaka u prahu
- 1 prašak za pecivo

ČOKOLADNA KREMA

- 200 g čokolade za kuhanje
- 100 g mliječne čokolade
- 500 ml slatkog vrhnja
- 500 g Mascarpone sira

ČOKOLADNA GLAZURA

- 50 g čokolade za kuhanje
- 1 žlica ulja

Brašnu dodajte prašak za pecivo, kakao u prahu (kako obavezno prosijte) i sol pa ostavite sastrane.

Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom pa dodajte ulje i mlaku vodu. Pomalo dodajte suhe sastojke i sve lagano miješajte dok ne dobijete glatku smjesu bez grudica.

Biskvitnu smjesu izlijte u kalup za torte (26-28 cm) kojeg ste obložili masnim papirom. Biskvitna smjesa malo je rjeđa nego inače pa će biskvitu trebati malo više vremena da se ispeče, otprilike 50 minuta na 180°C. Nakon pola sata biskvit slobodno prekrijte papirom za pečenje (ili alu folijom) kako ne bi potamnio.

Biskvit ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim prerežite po sredini tako da dobijete dva jednaka dijela. Biskvit je sam po sebi dosta sočan tako da ga ne treba dodatno vlažiti.

Obje vrste čokolade zajedno otopite na pari pa ostavite sa strane da se malo ohladi. Mlaku čokoladu izmiksajte s Mascarpone sirom, a slatko vrhnje zasebno izmiksajte u mekani šlag.

Šlag lagano umiješajte u čokoladnu kremu i sve dobro sjedinite. Ukoliko vam se krema čini previše mekana, kratko ju izmiksajte da dobije na čvrstoći.

Na podlogu za torte stavite biskvit i premažite ga polovicom kreme. Zatim stavite drugi biskvit, nanesite ostatak kreme pa premažite i zagladite cijelu tortu.

Tortu spremite u hladnjak, najbolje preko noći. Idući dan rub torte ukasite otopljenom čokoladom. Čokoladu otopite na pari zajedno s uljem i malo ohladite prije nego što ćete ju nanijeti na tortu. Tortu po želji dodatno ukasite čokoladnim keksima i bombonima.



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum @slatkisvijet

SASTOJCI

PRIPREMA

ČOKOLADNI BISKVIT

- 8 jaja
- 240 g šećera
- 50 ml vode
- 80 ml ulja
- Sol
- 160 g glatkog brašna
- 40 g kakaa u prahu
- ½ praška za pecivo

PRELJEV

- 450 g šumskog voća
- 100 g šećera

ČOKOLADNA KREMA

- 800 ml mlijeka
- 3 pudinga od čokolade
- 150 g šećera
- 150 g čokolade
- 200 g maslaca

Za pripremu kreme puding skuhaite u mlijeku prema uputama na vrećici, uz dodatak šećera U vrući puding dodajte razlomljenu čokoladu i miješajte dok se ne otopi. Kuhani puding premjestite u zdjelu za miksiranje, prekriti vrh prozirnog folijom i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Maslac dobne temperature pjenasto izmiksajte, a zatim ga postupno dodajte ohlađenom puding. Kremu dobro izmiksajte.

Za pripremu biskvita pripremite suhe sastojke - brašnu dodajte prašak za pecivo, kakao u prahu (kakao obavezno prosijte) i sol pa ostavite sa strane.

Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom pa dodajte ulje i mlaku vodu. Pomalo dodajte suhe sastojke i sve lagano miješajte dok ne dobijete glatku smjesu bez grudica. Biskvitnu smjesu izlijte u kalup za torte (26 cm) kojeg ste obložili masnim papirom. Biskvit pecite otprilike 40 minuta na 180°C, ovisno o jačini pećnice. Nakon pola sata biskvit slobodno prekriti aluminijskom folijom kako ne bi potamnio.

Dok se biskvit peče, pripremite preljev. Šumsko voće i šećer kuhajte na laganoj vatri 15-20 minuta, dok većina tekućine ne ispari. Poželjno je da malo ostane kako bi biskviti bili sočniji. Kuhani preljev ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Biskvit ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim prerežite po sredini tako da dobijete dva jednaka dijela. Preko oba biskvita ravnomjerno rasporedite preljev od šumskog voća i ostavite ih nekoliko minuta da upiju sok od preljeva.

Na tanjur za torte stavite jedan biskvit, a oko njega obruč od kalupa u kojem se biskvit pekao. Preko šumskog voća pažljivo premažite ½ čokoladne kreme pa stavite položite drugi biskvit tako da dio koji je premliven šumskim voćem bude okrenut prema gore.

Preko vrha torte premažite ostatak čokoladne kreme. Tortu spremite u hladnjak preko noći. Idući dan pažljivo skinite kalup i ukasite tortu po želji. Ja sam sačuvala malo čokoladne kreme i njome sam premazala rubove.

ČOKOLADNA TORTA BEZ BRAŠNA



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum @[slatkisivijet](https://www.instagram.com/slatkisivijet)

SASTOJCI

- 200 g tamne čokolade
- 150 g maslaca
- 8 jaja
- 100 g šećera
- 2 žlice meda
- 1 žlica arome vanilije
- prstohvat soli
- 1 žlica kakaa u prahu

PRIPREMA

Maslac i čokoladu otopite na pari. Dodajte šećer, med, aromu vanilije i sol pa sve dobro izmiksajte.

Dodajte jedno po jedno jaje i nakon svakog dodavanja smjesu kratko izmiksajte. Na kraju dodajte kakao i sve još jednom izmiksajte.
slatki svijet

Smjesu izlijte u okrugli kalup za pečenje (26 cm) kojeg ste obložili masnim papirom. Kalup sa smjesom stavite u pećnicu koju ste zagrijali na 180 °C, a na dno pećnice stavite posudu ili kalup za pečenje napunjen s vodom.

Tortu pecite 25 minuta. Prije posluživanja tortu ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku.

Tortu poslužite s tučenim slatkim vrhnjem, čokoladnim preljevom te svježim malinama ili jagodama.

MOKRI KOLAČ OD ČOKOLADE I KAVE



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum @slatkisvijet

SASTOJCI

ČOKOLADNI BISKVIT

- 4 jaja
- 140 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 70 ml ulja
- 70 ml mlijeka
- 100 g oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 30 g kakaa u prahu
- 50 g griza

PRELJEV

- 250 ml mlijeka
- 150 g čokolade za kuhanje
- 5 žlica šećera
- 1 žlica kave

PRIPREMA

Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte ulje, mlijeko, brašno, prašak za pecivo, griz i kakao pa kuhačom sve dobro izmiješajte. Ostavite smjesu neka odstoji 15 minuta.

Kalup promjera (26 cm) obložite masnim papirom i ulijte pripremljenu smjesu. Kolač pecite 15-20 minuta na temperaturi od 180°C. Čačkalicom provjerite je li pečen.

Vrući kolač prelijte vrućim preljevom. Za pripremu preljeva mlijeko zagrijte do vrenja pa dodajte šećer, kavu i čokoladu. Miješajte dok se sve ne otopi. Preljev procijedite kroz cijedilo da uklonite većinu zrnca kave.

Kolač ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku. Poslužite s mekanom tučenim slatkim vrhnjem!

EKSTRA ČOKOLADNI KEKSI



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum @[slatkisivijet](https://www.instagram.com/slatkisivijet)

SASTOJCI

- 70 g maslaca sobne temperature
- 120 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 2 jaja sobne temperature
- 200 g čokolade za kuhanje
- 130 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- 20 g kakaa u prahu
- prstohvat soli
- 100 g čokoladnih kapljica

PRIPREMA

Čokoladu otopite na pari i ostavite sa strane da se malo ohladi. U zasebnoj zdjelici pomiješajte suhe sastojke – brašno, prašak za pecivo, kakao i sol.

Maslac pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte jaja i kratko još izmiksajte. Zatim dodajte otopljenu čokoladu pa smjesu još jednom dobro izmiksajte. Dodajte suhe sastojke pa izmiksajte smjesu na najmanjoj brzini tako da se svi sastojci sjedine. Na kraju ubacite čokoladne kapljice i kuhačom ih umiješajte u smjesu. Ako nemate čokoladne kapljice čokoladu za kuhanje nasjeckajte i ubacite u smjesu.

Smjesu spremite u hladnjak na sat vremena. Kada se ohladi žličicom uzimajte komadiće smjese i oblikujte kuglice. Kuglice slažite na lim za pečenje prekriven papirom. Računajte na to da će se kuglice tijekom pečenja raširiti pa ostavite dovoljno razmaka između njih.

Keksiće pecite 8-10 minuta na 180°C. Vrijeme pečenje prilagodite svojoj pećnici, ali pazite da ih ne prepečete. Pečeni keksi su na dodir još mekani, ali hlađenjem očvrstnu. Ako želite da čokoladne kapljice budu vidljive na keksićima, onda ih dodatno utisnite u oblikovane kuglice ako je prikazano na slici.

ČOKOLADNA MOUSSE TORTA BEZ PEČENJA



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum @[slatkisvijet](#)

SASTOJCI

PRIPREMA

PODLOGA OD KEKSA I LJEŠNJAKA

- 200 g keksa
- 50 g prženih lješnjaka
- 120 g maslaca
- 1 žlica meda
- 1 žličica arome vanilije

ČOKOLADNA MOUSSE KREMA

- 4 jaja
- 4 žlice šećera
- 200 g čokolade za kuhanje
- 50 g maslaca
- 1 želatina u prahu
- 200 ml slatkog vrhnja
- 1 žličica arome vanilije
- prstohvat soli

Kekse i pržene lješnjake usitnite u blenderu i pomiješajte s otopljenim maslacem, medom i aromom vanilije. Dno i stranice kalupa za torte (26 cm) premažite maslacem pa rukama utisnite smjesu od keksa i lješnjaka.

Pripremljenu podlogu spremite u hladnjak dok pripremate čokoladnu mousse kremu.

Želatinu namočite prema uputama na pakiranju i ostavite da nabubri.

Čokoladu i maslac otopite na pari i ostavite sa strane. Žutanjke pjenasto izmiksajte s dvije žlice šećera. Premjestite zdjelu nad lonac s vrelom vodom i kuhajte na pari nekoliko minuta, dok se krema od žutanjaka ne zgusne. U vruću kremu dodajte otopljenu želatinu. Sve dobro izmiješajte pa dodajte otopljenu čokoladu s maslacem.

Maknite žutanjke s vatre pa im dodajte nabubrenu želatinu i otopljenu čokoladu. Smjesu dobro izmiješajte i ostavite sa strane dok pripremate bjelanjke i tučeno slatko vrhnje.

Bjelanjke miksajte dok se ne zapjene, dodajte dvije žlice šećera pa nastavite miksati dok ne dobijete čvrsti snijeg. Snijeg kuhačom lagano umiješajte u čokoladnu smjesu, pa umiješajte i tučeno slatko vrhnje.

Čokoladnu mousse kremu izlijte preko pripremljene podloge od keksa i lješnjaka. Tortu spremite u hladnjak na nekoliko sati, da krema očvrstne.

Kada se torta ohladi prođite tankim, oštrom nožem uz rub kalupa da se krema odvoji od stranice kalupa i ukasite po želji.

ČOKOLADNA TRILOGIJA



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum @[slatkisivjet](https://www.instagram.com/slatkisivjet)

SASTOJCI

PRIPREMA

ČOKOLADNI BISKVIT BEZ BRAŠNA

- 6 jaja
- 120 g šećera
- 150 g maslaca
- 300 g čokolade za kuhanje
- prstohvat soli
- 1 žličica arome vanilije

KREMA S MLIJEČNOM ČOKOLADOM

- 500 ml slatkog vrhnja
- 200 g mliječne čokolade
- 1/2 želatine u prahu

KREMA S BIJELOM ČOKOLADOM

- 500 ml slatkog vrhnja
- 200 g bijele čokolade
- 1/2 želatine u prahu

Bjelanjke s malo soli izmiksajte u čvrsti snijeg. Žutanjke pjenasto izmiksajte sa šećerom pa dodajte aromu vanilije te otopljenu čokoladu i maslac. Smjesu kratko izmiksajte da se sastojci sjedine pa lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka.

Pripremljenu smjesu izlijte u okrugli kalup za pečenje (26-28 cm). Prije pečenja dno kalupa obložite masnim papirom. Smjesu stavite u pećnicu zagrijanu na 160 °C, a na dno pećnice stavite posudu s vodom.

Biskvit pecite 35-40 minuta. Pečeni biskvit ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku. Biskvit premjestite na tanjur za torte i stavite oko njega obruč od kalupa čije ste stranice obložili masnim papirom.

Želatinu namočite u dvije žlice hladne vode i ostavite nekoliko minuta da nabubri. Slatko vrhnje zagrijte do vrenja, umiješajte pripremljenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Prelijte slatko vrhnje preko razlomljene mliječne čokolade i miješajte dok se ne otopi. Kremu ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku. Ohlađenu kremu izmiksajte da se malo zgusne.

Biskvit stavite na podlogu za torte, a oko njega obruč za torte prekriven masnim papirom kako bi se kasnije lakše odvojio od kreme. Preko biskvita izlijte kremu i spremite tortu u hladnjak da se krema stisne.

Dok čekate da krema od mliječne čokolade očvrstne, na isti način pripremite kremu od bijele čokolade.

Kada krema od mliječne čokolade bude dovoljno čvrsta izlijte na nju kremu od bijele čokolade. Kremu od bijele čokolade također dobro ohladite i izmiksajte prije nego što ju stavite na tortu.

Tako pripremljenu tortu ostavite u hladnjaku nekoliko sati da se obje kreme dobro ohlade i stisnu pa poslužite! Tortu ukasite po želji.

MOUSSE OD BIJELE ČOKOLADE



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum @slatkisvijet

SASTOJCI

- 2 jaja
- 2 žlice šećera
- 500 ml vrhnja za šlag
- 200 g bijele čokolade

PRIPREMA

jaja razmutite sa šećerom pa ih lagano kuhajte na pari otprilike 5 minuta. Jaja cijelo vrijeme miješajte/mutite pjenjačom.

Bijelu čokoladu otopite na pari u zasebnoj zdjelici.

Kada smjesa od jaja postane svijetla i malo se zgusne maknite ju s vatre i pomiješajte s otopljenom bijelom čokoladom. ostavite smjesu neka se ohladi tako da bude mlaka kada ćete ju sjединiti sa šlagom.

Vrhnje za šlag izmiksajte u mekani šlag pa špatulom umiješajte u mlaku smjesu od jaja, šećera i bijele čokolade.

Mousse premjestite u čaše ili zdjelice za posluživanje te ostavite u hladnjaku barem dva sata da se rashladi i dobro stisne.