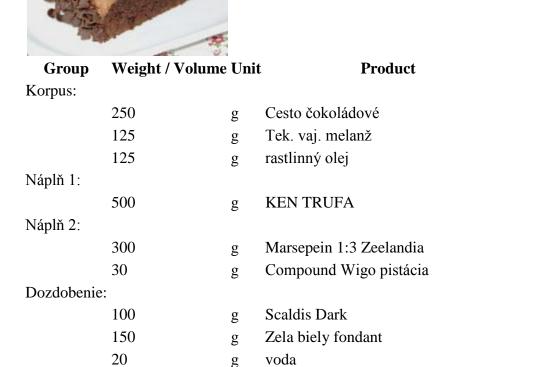
MOZARTova TORTA

70

Chutná výrazne čokoládová torta (v spojení Cesta čokoládového a KEN Trufa) s ochuteným pravým marcipánom od Zeelandia s.r.o. a Compound Wigo Pistácia. Dozdobená s hoblinami mini tmavá čokoláda, ktoré ešte vyzdvihnú vzhľad tortových rezov. Na dozdobenie sme použili fondánovú polevu zo Scaldis Dark a nášho Zela bieleho fondantu.



g

Suroviny na korpus miešame lopatkou pri pomalom chode stroja cca 5 min. Vymiešané cesto rozotrieme do formy o priemere 23cm. Pečieme pri 170°C cca 20min. v závislosti od typu pece. Na upečený vychladnutý korpus rozotrieme vyšľahanú Ken Trufa. Marsepein vymiešame spolu s Compoud Wigo pistácia a vyvaľkáme na hrubší plát (môžeme aj prifarbiť pre sýtejšiu farbu) a uložíme na vrstvu z Ken Trufa. Fondán rozohrejeme spolu s vodou a vmiešame rozpustený Scaldis Dark. Necháme mierne zachladiť a vylejeme na povrch torty. Lyžicou urobíme vlny a necháme dobre stuhnúť. Boky obalíme do čokoládových hobliniek. Po stuhnutí krájame na 12ks.

DOBLA mini hobliny tmavá čokoláda