

MOZARTova TORTA

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.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Korpus:			
	250	g	Cesto čokoládové
	125	g	Tek. vaj. melanž
	125	g	rastlinný olej
Náplň 1:			
	500	g	KEN TRUFA
Náplň 2:			
	300	g	Marsepein 1:3 Zeelandia
	30	g	Compound Wigo pistácia
Dozdobenie:			
	100	g	Scaldis Dark
	150	g	Zela biely fondant
	20	g	voda
	70	g	DOBLA mini hobliny tmavá čokoláda

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 Compound 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.