

Mozartova torta



Korpus priemer 23 cm:

Čokoládové cesto

Plnka 1:

500g KEN – Trufa parížska smotana /Zeelandia/

Plnka 2 a dohotovenie:

300g MARO Marcipán 1:3 /Zeelandia/

30g Comp. Wigo pistácia

Dozdobenie:

100g Scaldis Dark

150g Zela biely fondant

20g voda

70g Dobla mini hobl.tmavé

POSTUP:

Cesto:

Upečieme si čokoládový korpus. Vymiešanú zmes nalejeme do ráfiku s priemerom 23 cm. Pečieme pri 180 C cca 20 minút – v závislosti od typu pece.

Krém:

Na upečený korpus rozotrieme vyšľahanú KEN Trufa. MARO Marcipán 1:3 vymiešame spolu s Compound Wigo pistácia a vyvaľkáme na hrubší plát /môžeme aj prifarbiť pre sýtejšiu farbu/ a uložíme na vrstvu z KEN Trufa. Zela biely fondant rozohrejeme spolu s vodou a vmešame doň rozpustený Scaldis Dark. Necháme mierne vychladnúť a vylejeme na povrch torty. Lyžičkou urobíme vlny a necháme dobre stuhnúť.

Kompletizácia:

Na podložku položíme čokoládový korpus, natrieme vyšľahanú KEN Trufa, naň položíme vymiešaný Marcipán spolu s Compound Wigo, natrieme ochladený a spracovaný Zela biely fondant. Boky torty obalíme do čokoládových mini hodliniek Dobla z tmavej čokolády. Po stuhnutí nakrájame 12 ks.