



## Tort "Ruxy" cu trei tipuri de ciocolata

- **Ingrediente blat - dupa gust**
- **oua - 4 buc**
- **ulei - 5 lingura**
- **sare - 3 g**
- **zahar - 4 lingura**
- **faina - - dupa gust**
- **cacao - 2 lingura**
- **Ingrediente straturi - dupa gust**
- **ciocolata neagra stratul 1 - 300 g**
- **ciocolata cu lapte stratul 2 - 300 g**
- **ciocolata alba stratul 3 - 300 g**
- **frisca lichida - 250 ml**
- **gelatina - 5 g**
- **unt - 1 lingura**

**BLAT:** Se bat ouale întregi cu praful de sare, zaharul si uleiul. Se adauga faina si cacao pâna când compozitia devine omogena. Se da la cuptor pâna ce blatul trece "testul cu scobitoarea". Se da ulterior la racit

### **Stratul 1:**

Se pune gelatina (5g) la hidratat în 50ml apa rece, timp în care noi preparam crema.

Batem cei 250ml frisca lichida.

Topim ciocolata neagra, adaugam peste aceasta untul topit si gelatina si încorporam în frisca batuta.

Asezam aceasta crema peste blat si se da la congelator.

**!!!** În timpul in care primul strat sta la congelator, îl preparam pe urmatorul si tot asa.

Dupa fiecare strat adaugat, este necesar ca tortul sa stea 5-10 minute la congelator pentru a nu se amesteca straturile.

### **Straturile 2 si 3:**

Prepararea este identica cu stratul 1, însa se înlocuieste tipul de ciocolata, respectiv cu ciocolata cu lapte pentru al doilea si ciocolata alba pentru cel de deasupra.

A venit momentul ca tortul nostru sa fie frumos decorat si savurat din plin!

Katty.ro © 2022