

# Torta Rio



## Potrebni sastojci:

### Podloga:

- 300 g mljevenog plazma keksa,
- 2 kašike nesquik praha,
- 60 g maslaca sobne temperature.,
- oko 120 ml čokoladnog mlijeka

### Voćni fil:

- 300 g borovnica,
- 200 g malina,
- 100 ml vode,
- 150 g šećera,
- 50 g gustina,
- 20 g maslaca

### Čokoladni fil:

- 200 g mliječne čokolade,
- 100 g čokolade za kuhanje,
- 300 ml slatkog vrhnja,
- 3 vrećice šlag kreme, okus čokolada (Dolčela),
- 3 dl hladnog mlijeka

## Izrada:

Prvo pripremiti ganaš za čokoladni fil....čokoladu izlomiti u odgovarajućoj šerpici i preliti vrhnjem. Zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz stalno miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Smaknuti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

### Podloga:

Sve sastojke sjediniti, ručno zamijesiti, pa utapkati na podlogu za torte sa obručem d23 cm (obruč podmazati masnoćom i zalijepiti papir za pečenje).

### Voćni fil:

Voće, šećer i vodu prokuhati i usitniti štapnim mikserom. Smjesu protisnuti kroz cjediljku kako bi uklonili višak sjemenki (ako vam ne smetaju, preskočiti ovaj korak) i vratiti na šporet. Gustin pomiješati sa sa par kašika vode i zakuhati voćni krem. Nakon 5 minuta hlađenja dodati i maslac, promiješati i preliti preko podloge.

### Nastavak čokoladnog fila:

Tri vrećice čokoladne šlag kreme (Dolčela) preliti sa 3 dl hladnog mlijeka i miksati do srednje čvrstoće. Dodati i prohladen ganaš i sve lagano sjediniti ručno, silikonskom špatulom (prevrćući smjesu ododzdno na gore).

U voćni fil po želji utisnuti još 20-ak cijelih malina. Preko rasporediti čokoladni krem i torta je gotova.

Nakon 1h hlađenja, spremna je za posluživanje. Prethodno dekorišite po želji.

Prije rezanja ostaviti je na sobnoj temperaturi 5 minuta. Za rezanje koristiti dugačak, tanji nož koji prije svakog reza očistimo kuhinjskim ubrusom i zaronimo u vrelu vodu ...

Prijatno! ♥