



# TORTA OD ČOKOLADE S LIKEROM OD JAJA



## QimiQ BENEFITS

- Jednostavna i brza priprema
- Kremastiji okus s manje masnoće
- Dulji rok trajanja bez gubitka na kvaliteti



50



srednje

## Tipps

Umjesto likera od jaja može se koristiti i "Baileys®" odnosno irski krem liker.

## INGREDIENTS FOR 1 FORMA ZA TORTE, 26 CM Ø

<b>3</b>	Jaja
<b>90 g</b>	Sećera
<b>1 pakiranje</b>	Vanilin šećera
<b>1 prstohvat</b>	Sol
<b>20 g</b>	Kukuruznog škroba
<b>50 g</b>	Brašna
<b>25 g</b>	Kakaa u prahu
<b>10 ml</b>	Suncokretova ulja
	Maslaca, za kalup

## SASTOJCI ZA ČOKOLADNU PJENU/MOUSSE

<b>250 g</b>	QimiQ Classica, neohlađenog
<b>120 g</b>	Otopljene tamne čokolade sa 40- 60 % kakaa, otopljenog
<b>50 g</b>	Sećera
<b>250 ml</b>	Vrhnja sa 36% masnoće, tučenog

## SASTOJCI ZA PJENU OD LIKERA S JAJIMA

<b>250 g</b>	QimiQ Classica s okusom vanilije, neohlađenog
<b>100 ml</b>	Likera od jaja
<b>150 ml</b>	Vrhnja sa 36% masnoće, tučenog

## METHOD

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language

4. content not maintained in this language
5. Pripreme čokoladne pjene: Neohlađeni QimiQ Classic izmiješati u glatku smjesu. U smjesu umiješati otopljenu čokoladu i šećer. Lagano umiješati tučeno vrhnje.
6. Podlogu staviti u kalup za torte. Na nju rasporediti čokoladnu pjenu, mousse.
7. Priprema pjene od likera s jajima: neohlađeni QimiQ Classic s okusom vanilije izmiješati u glatku smjesu. U gornju smjesu umiješati liker od jaja. Zatim dodati tučeno vrhnje i lagano umiješati.
8. Pjenu od likera s jajima namazati na čokoladnu pjenu te hladiti najmanje 4 sata.
9. Ukrasiti prema želji.