

## **Tripla csokis torta**

Hozzávalók:

- 150g magas kakaóvaj tartalmú ét csoki
- 150g tej csoki
- 200g fehér csoki
- 900 ml habtejszín
- 12g zselatin
- 60ml víz

Elkészítése:

Vízgőz felett felolvasztjuk az ét csokit 100 ml tejszínnel

Közben 200ml tejszint kemény habbá verünk, 20ml vízben felfőzzük a 4g zselatint.

A zselatin oldatot az olvasztott csokihoz keverjük, kicsit kihűtjük és a csokis masszát kihabosítjuk és óvatosan hozzákeverjük a felvert tejszínhabot, csatos tortaformába öntjük ez lesz az első réteg, amint kissé megszilárdul, hozzákezdhetünk a tej csokis réteghez. A tej csokit 100ml tejszínnel megolvasztjuk vízgőz felett, 20ml vízben feloldjuk a 4g zselatint, felverjük a 200ml tejszint, kemény habbá verjük. A zselatint az olvasztott csokihoz keverjük, kihabosítjuk és óvatosan hozzákeverjük a felvert tejszint, majd a tortaformába öntjük az ét csokis rétegre.

Ismét megvárjuk, hogy a tej csokis réteg megszilárduljon és hozzákezdünk a fehér csokis réteghez. 100ml tejszínben felolvasztjuk vízgőz felett a fehér csokit, 20ml vízben felfőzzük a 4g zselatint, amit hozzákeverünk a csokihoz, közben felverjük a 200ml tejszint kemény habbá. A fehér csokis masszát is felhabosítjuk és a felvert tejszínhabhoz keverjük, ez az utolsó réteg, amit a csokis rétegek tetejére töltünk. Legalább 4 órára hűtőbe tesszük utána szeletelhető.