

Skutna torta z belo čokolado

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: preprosto

Sestavine (za 8 kosov)

PIŠKOTNA OSNOVA	NADEV
150 g polnozrnatih piškotov	200 g bele čokolade
50 g mandljevih piškotov	5 listov želatine
50 g masla	6 žlic mleka
sončnično olje za model	500 g albuminske skute (rikote)
	3 dl sladke smetane
	50 g sladkorja v prahu
	2 veliki jajci
	ostružki bele čokolade in semena granatnega jabolka za okras
	model za torto premera 20 cm



Priprava:

1. Pečico segrejemo na 200°C. Maslo stopimo v ponvici ali v mikrovalovni pečici. Obe vrsti piškotov zelo fino zdrobimo in zmešamo z maslom. Maso položimo v model, jo poravnamo, pritisnemo in pečemo 6 minut. Piškotno osnovo ohladimo, nato notranjost oboda modla rahlo premažemo z oljem (s kuhinjskim papirjem, namočenim v olje).
2. Želatino namočimo v mrzli vodi, medtem pa pripravimo nadev. Čokolado razlomimo, jo damo v kovinsko posodo nad vodno kopeljo, dodamo mleko in čokolado stopimo. Želatino ožmemo, jo dodamo v stopljeno čokolado in dobro premešamo, da se raztopi.
3. Rumenjake ločimo od beljakov. Skupaj stepemo skuto, sladko smetano, sladkor v prahu in rumenjake. V drugi skledi stepemo beljake.
4. V skutno mešanico vmešamo čokoladno mešanico, nato pa nežno še sneg iz beljakov. Kremo previdno vlijemo na ohlajeno piškotno osnovo. Model pokrijemo s prozorno folijo in ohladimo, da se krema utrdi. Najbolje je, če sladica počiva celo noč.
5. Pred postrežbo vrh kolača obilno posujemo s čokoladnimi ostružki, odstranimo obod tortnega modla, kolač prestavimo na servirni krožnik in okrasimo s semeni granatnega jabolka.