



■	CIASTO CZEKOLADOWE	
	mix ciasto czekoladowe	200 g
	olej	100 g
	jaja	100g
	woda	20 g
■	KREM CZEKOLADOWY	
	śmietana deserowa 33%	150 g
	czekolada deserowa	70 g
	żelatyna	2 g
	woda	20 g
■	ŻELKA GRUSZKOWA	
	Vortumnus Nadzienie gruszkowe PREMIUM	150 g
	żelatyna sypka	2 g
	woda	30 g
■	MUS ŚMIETANOWY	
	śmietana 33%	300 + 50 g
	czekolada biała	50 g
	żelatyna	7 g
	woda	20 g
	cukier	10 g
■	BŁYSZCZĄCA POLEWA	
	żelatyna	12 g
	woda	60 g
	mleko skondensowane	100 g
	cukier	100 g
	woda	70 g
	syrop glukozowy	150 g
	biała czekolada	150 g

Składniki ciasta czekoladowego miksować 3 minuty płaską łypatką. Gotowe ciasto wyłożyć do okrągłej formy o średnicy 18 cm. Piec w temperaturze 175°C przez 15-20 minut.

Żelatynę do kremu czekoladowego namoczyć i podgrzać do 40°C. Śmietanę ubić mikserem, czekoladę podgrzać i stopniowo dodawać do śmietany, na koniec wlać żelatynę. Składniki połączyć i wyłożyć do formy silikonowej o średnicy 16 cm. Zamrozić.

Żelatynę na żelkę namoczyć i podgrzać do 40°C. Połączyć z **Vortumnus Nadzienie gruszkowe PREMIUM**. Wyłożyć do formy silikonowej o średnicy 16 cm. Zamrozić.

Żelatynę na mus śmietanowy namoczyć i podgrzać do 40°C. 300 g śmietany z cukrem ubić mikserem (nie na sztywno). Dodać wcześniej podgrzaną do 40°C białą czekoladę z 50 g śmietany. Dodać żelatynę i wszystko połączyć na mus. Przełożyć do formy silikonowej o średnicy 18 cm.

Żelkę gruszkową przełożyć delikatnie do musu śmietanowego. Na żelkę wyłożyć krem czekoladowy i przykryć białą czekoladą o grubości 2 cm wypełniając formę. Tort mrozić 6 godzin.

Składniki na polewę (poza czekoladą i żelatyną) zagotować do 103°C. Następnie dodać czekoladę i żelatynę. Składniki zblendować, dodać biały barwnik. Ostudzoną do 30°C glazurą oblać na kratce zamrożony tort. Udekorować owocami.

receptura na formę o średnicy 18 cm