



## Tarte au Chocolat

3 koonilist vormi, 26 cm Ø, 2 cm kõrged

1000 g Tarte au Chocolat

400 g täismuna  
(nt. Eifix Vollei/ Pastöriseeritud vedel täismuna)

400 g toiduõli  
Segada aeglasel kiirusel 2-3 minutit jämeda vispliga.

### Dekoor:

10 g Westfalia **Super Schnee** /  
Spetsiaalne mittersulav tuhksuhkur

### Šokolaadidekoor:

150 g Callebaut valge kuvertüür

150 g Callebaut tume kuvertüür  
Šokolaadikuvertüür pritside võrestikuna fooliumile,  
foolium kokku rullida ja lasta tahkuda.

250 g hooaja puuviljad ja marjad



### Valmistamine:

- Tarte au Chocola mass valada vormidesse (ca 600 g tordi kohta) ja küpsetada.  
Küpsetus temperatuur: ca 200 °  
Küpsetusaeg: ca 17-21 minutit  
**Nõuanne!** Koogi mahlasust saab mõjutada küpsetusaja pikkusega.
- Peale jahtumist küpsetised kaunistada puuvi jade, marjade, šokolaadidekoori ja fotoga.

### Märkused: