okoladna mousse torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tortu:

- **240 g**mlevenog keksa
- **120 g**putera
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**mlecne cokolade
- **120 g**putera
- **80 ml**tople vode
- **4**belanca
- **4**žumanca

Priprema

Podloga: Staviti mleveni keks u posudu i preliti sa rastopljenim puterom. Izešati rukom (dobi ce se suva mrvicasta smesa) utisnuti je u kalup precnika 25cm.

Krema: Izlomiti cokoladu u posudu, dodati maslac izrezan na kockice, staviti u mikrotalasnu da se otopi. U otopljenu cokoladu dodati toplu vodu i zumanca. To zajedno izmiksati. U drugoj posudi iizmutiti sneg od belanaca i špatulom ih umešati u cokoladu. Tako pripremljenu smesu istresti u kalup na pripremljenu podlogu.

Šlag: Odozgo ukrasiti tortu sa dva šlaga.

Savet