

okoladna mousse torta sa šumskim vocem



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kakao biskvit:

- **5**jaja
- **130** gšecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **100** goštrog brašna
- **30** gkakaa u prahu
- **10** kašika ulja

Preliv za biskvit:

- **6** kašikavode
- **4** kašikešecera

Krema sa mlecnom cokoladom:

- **500** mlslatke pavlake
- **300** gmlecne cokolade
- **1** kesicaželatina u prahu
- **250** gmaskarpone sira

Krema sa šumskim vocem:

- **450** gzamrznutog šumskog voca
- **15** kašikašecera

- **1 kesicapudinga od vanile**
- **1 kesicaželatina u prahu**
- **200 mlslatke pavlake**

Krema sa belom cokoladom:

- **500 mlslatke pavlake**
- **300 gbele cokolade**
- **1 kesicaželatina u prahu**
- **250 gmaskarpone sira**

Priprema

Za pripremu biskvita, u cinijici pomešajte brašno i prosejani kakao. Belanca izmiksajte u cvrst sneg, a žumanca penasto izmiksajte sa šecerom i uljem. Smesu lagano mešajte špatulom uz naizmenično dodavanje suvih sastojaka i snega od belanaca. Biskvitnu smesu izlijte u kalup za torte (precnika 26-30cm) koji ste obložili pek-papirom. Biskvit pecite na 180 stepeni oko 15-20 minuta. Ohlaeni biskvit stavite na podlogu, pa obuhvatite rastegljivim kalupom za torte (visok kalup). Ako nemate takav kalup, tortu pripremajte u kalupu šireg opsega (30cm), da joj malo oduzmete na visini, a obruc kalupa sa unutrašnje strane obložite masnim papirom tako da viri iznad kalupa.

Biskvit zatim natopite vrucim slatkim prelivom od šecera i vode, pa izlijte kremu od mlecne cokolade.

Za kremu od mlecne cokolade, prvo želatin namocite u vodi i ostavite na nabubri, pa ga otopite na laganoj vatri. Slatku pavlaku zagrejte do vrenja, dodajte dodajte cokoladu, pa mešajte dok se ne otopi. Umešajte i otopljen želatin, pa ostavite kremu da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim i kratko u frižideru. Ohlaenu kremu kratko izmiksajte, pa umešajte i maskarpone sir. Stavite tortu u frižider na 2 sata, pa je premažite kremom sa šumskim vočem.

Za kremu sa šumskim voćem, šumske voće prvo odledite, usitnite u blenderu, pa dodajte toliko vode da dobijete 600 ml voćnog pirea. Deo šumskog voća pomešajte sa praškom za puding, a ostatku dodajte šefer i zagrejte do vrenja. Dodajte razmuceni puding i kuvajte dok se ne zgasne. U vruce umešajte otopljeni želatin. Ohladite kremu na sobnoj temperaturi, pa je izmiksajte sa tucenom slatkom pavlakom. Premažite je preko kreme sa mlečnom cokoladom.

Tortu ponovo spremite u frižider na neko vreme. Na kraju na tortu izlijte i kremu od bele cokolade koja se spremi na isti nacin kao i krema sa mlečnom cokoladom.

Tortu ostavite preko noci u frižideru. Sledeceg dana proite tankim i oštrim nožem uz rub kalupa i ukrasite tortu po želji. Ja sam samo posula odozgo ušecereno šumske voće i rubove ukrasila rendanom cokoladom.

Savet

Torta se inae ne spremi dugo, ali je potrebno dosta vremena hlaenja u frižideru izmeu svakog fila. Što se tie maskarpone sira (kog je kod nas malo teže nabaviti), ja sam umesto njega koristila kiselu pavlaku (kantica od 700ml) sa 20% m.m. koju sam prethodno istresla u gazu i ostavila na 24h u frižider da se cedi. Ovo je jedan od najlakših i najjeftinijih naina za dobijanje sira slinog maskarponeu.