

?okoladna mousse torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** cokolade za kuvanje
- **50 g** maslaca
- **10** jaja
- **1 vece pakovanje (oko 300 g)** piškota

Priprema

?okoladu (što kvalitetnija i tamnija – to bolje) polomiti na komadice i otopiti na laganoj vatri. Dodati maslac, promešati da se otopi pa na laganoj vatri dodavati jedno po jedno žumance. Svako žumance dobro umiksati pre nego se stavi drugo, i tako redom, svih 10.

Na kraju u vruću smesu od cokolade i žumanaca dodati cvrsto umućeni sneg od belanaca. Ako je cokolada jako gorka, tada u belanke pred kraj miksanja kada su već cvrsti dodajte 3-4 kašike šecera u prahu. Prvo mikserom umiksajte nekoliko kašika belanaca kako bi se povećala i omkešala cokoladna masa, a potom ostatak belanaca lagano varjacom umiješati u ostatak. Tako će se dobiti savršeno porozna i pahuljasta cokoladna masa.

U okrugli kalup za torte (28 cmØ) po dnu rasporediti piškote kratko namočene u mleko, a također piškote složiti uz rub kalupa sa šecernom stranom prema van. Rubove kalupa prije toga namastite s malo maslaca, tako će piškote ostati priljubljene uz kalup prije nego što usipate kremu.

Napuniti kalup cokoladnim moussom, pospremiti tortu prvo u frizider, a potom i u zamrzivac.

Kada se stegne (najbolje preko noci), sklonite obruc, pa ukrasiti po želji.

Savet