

## **Mousse torta od crne i bele cokolade sa malinama**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Brownie kora:**

- **4** jajeta
- **250** gšecera
- **200** gputera
- **200** gcokolade
- **60** gkakaa
- **75** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

#### **Žele od malina:**

- **500** gmalina
- **50** gšecera
- **3** kašike gustina

#### **okoladni mousse:**

- **200** gcokolade
- **100+400** mlslatke pavlake
- **1** kesicaželatina

## **Mousse od bele cokolade:**

- **300 g** bele cokolade
- **100+400 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

## **Priprema**

Otopiti puter i cokoladu na pari ili u mikrotalasnoj. Pomešati kakao, brašno, prašak za pecivo i šećer pa dodati otopljenu cokoladu i puter. Na kraju dodati jaja i sve sjediniti. Sipati u kalup velicine 26cm i peci oko 20–25 minuta na 180C.

Malinama dodati šećer i ostaviti da prokuvaju (ako nisu zamrznute, oko 5 minuta, ako jesu onda da se odmrznu). Kada provri dodati gustin, prethodno umucen sa malo hladnog soka od malina dobro pomešati da se razbiju grudvice i kuvati oko 2 minuta da se smesa zgusne. Na cokoladnu koru staviti manji kalup velicina 20 ili 24 cm, pa sipati sos od malina. Ostaviti u frižider da se ohladi, a za to vreme spremati filove od cokolade.

Želatin, preliti vodom i ostaviti oko 5 minuta da nabubri. Za to vreme otopiti cokoladu sa 100 ml slatke pavlake pa ostaviti da se prohladi. Za to vreme izmiksati ostatak slatke pavlake pa je rucno umešati u cokoladu. Želatin otopiti na laganoj vatri i sjediniti sa kremom. Krem sipati preko kore i želea od malina. Ohladiti u frižideru.

Želatin, preliti vodom i ostaviti oko 5 minuta da nabubri. Okoladu otopiti sa 100 ml slatke pavlake. Umutiti ostatak slatke pavlake u šlag, umešati cokoladu rucno i dodati pripremljen želatin. Preliti preko mousa od cokolade.

## **Savet**