

## *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 gkaka
- 75 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

#### **Žele od malina:**

- 500 gmalina
- 50 gšecera
- 3 kašike gustina

#### **Čokoladni 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 peći 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 umućen sa malo hladnog soka od malina dobro promešati 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 spremiti filove od cokolade.

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

## Savet