

?okoladna mousse torta sa šumskim vocem



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kakao biskvit:

- 5jaja
- 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 kesica** pudinga od vanile
- **1 kesica** želatina u prahu
- **200 ml** slatke pavlake

Krema sa belom cokoladom:

- **500 ml** slatke pavlake
- **300 g** bele cokolade
- **1 kesica** želatina u prahu
- **250 g** maskarpone sira

Priprema

Za pripremu biskvita, u cinijici pomešajte brašno i prosejani kakao. Belanca izmiksajte u cvrst sneg, a žumanca penasto izmiksajte sa šećerom i uljem. Smesu lagano mešajte špatulom uz naizmenicno 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. Ohla?eni 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 šećera i vode, pa izlijte kremu od mlečne cokolade.

Za kremu od mlečne 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. Ohla?enu kremu kratko izmiksajte, pa umešajte i maskarpone sir. Stavite tortu u frižider na 2 sata, pa je premažite kremom sa šumskim vocem.

Za kremu sa šumskim vocem, šumsko voce prvo odledite, usitnite u blenderu, pa dodajte toliko vode da dobijete 600 ml vocnog pirea. Deo šumskog voca pomešajte sa praškom za puding, a ostatku dodajte šećer i zagrejte do vrenja. Dodajte razmuceni puding i kuvajte dok se ne zgusne. 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 sprema na isti nacin kao i krema sa mlečnom cokoladom.

Tortu ostavite preko noci u frižideru. Sledeceg dana pro?ite tankim i ostrim nožem uz rub kalupa i ukrasite tortu po želji. Ja sam samo posula odozgo ušecereno šumsko voce i rubove ukasila rendanom cokoladom.

Savet

Torta se ina?e ne sprema dugo, ali je potrebno dosta vremena hla?enja u frižideru izme?u svakog fila. Što se ti?e maskarpone sira (kog je kod nas malo te?e 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 na?ina za dobijanje sira sli?nog maskarponeu.