

# ***Mus torta sa cokoladom i borovnicama***



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **110 g**brašna
- **200 g**šecera
- **45 g**kakaa
- **1 ravna kašicica** prasha za pecivo
- **1 ravna kašica** sode bikarbone
- **1**jaje
- **120 ml**mleka
- **60 ml**lulja
- **120 ml**vrue vode

### **Mus od cokolade:**

- **100 g**crne cokolade
- **250 ml**slatke pavlake

### **Mus od borovnica:**

- **100 g**borovnica
- **250 ml**slatke pavlake
- **10 g**želatina u granulama
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**vode

## **Preliv:**

- **100 g**bele cokolade

## **Priprema**

Najpre pripremiti cetvrtasti kalup velicine 28x18,5cm i obložiti pek papirom. Pomešati sve suve sastojke: brašno, šećer, kakao, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Kašikom izmešati. Zatim sjediniti jaje, mleko i ulje, mikserom muteci. Dodati pomešane suve sastojke i umutiti dok smesa ne postane homogena. Vodu prokuvati i sipati u testo, pa pomešati. Peci koru u zagrejanoj rerni na 180°C, 25-30 minuta. Kad se kora ohladi, preseći je na pola.

okoladu otopiti na pari ili na tihoj vatri. Slatku pavlaku umutiti, pa joj dodati otopljenu cokoladu i mikserom sjediniti. okoladni mus sipati preko prve kore i poravnati. Preko staviti drugu koru i blago pritisnuti.

U šerpu sipati borovnice i šećer i kuvati 5 minuta uz mešanje. Želatin preliti sa 4 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. Nakon nekoliko minuta otopiti ga na tihoj vatri i dodati borovnicama. Pomešati da se sjedini. Slatku pavlaku umutiti, pa joj dodati borovnice i sve lepo sjediniti. Mus od borovnica rasporediti preko druge kore.

Belu cokoladu otopiti na pari i ukrasiti tortu ili jednostavno preliti.

## **Savet**

Može se koristiti voće po želji.