

## *Mus torta sa cokoladom i borovnicama*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **110 g** brašna
- **200 g** šećera
- **45 g** kakaa
- **1 ravna kašičica** praška za pecivo
- **1 ravna kašičica** sode bikarbone
- 1 jajce
- **120 ml** mleka
- **60 ml** ulja
- **120 ml** vruće vode

#### **Mus od čokolade:**

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

#### **Mus od borovnica:**

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

## **Preliv:**

- **100 g** bele cokolade

## **Priprema**

Najpre pripremiti četvrtasti 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 promešati. Peci koru u zagrejanj rerni na 180°C, 25-30 minuta. Kad se kora ohladi, preseći je na pola.

Čokoladu otopiti na pari ili na tihoj vatri. Slatku pavlaku umutiti, pa joj dodati otopljenu cokoladu i mikserom sjediniti. Čokoladni 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. Promešati 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.