

Jednostavne Mousse Tortice s Tri Vrste Čokolade

Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 25 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 35 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Čokoladni sablé keksi bez glutena:

- Bademovo brašno 150g
- Kakao prah 30g
- Šećer u prahu 30g
- Maslac 75g

Mousse od tamne čokolade:

- Mlijeko 50g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Tamna čokolada (60% kaka) 75g
- Slatko vrhnje (35%) 200g

Mousse od mliječne čokolade:

- Mlijeko 50g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Mliječna čokolada 75g
- Slatko vrhnje (35%) 200g

Mousse od bijele čokolade:

- Mlijeko 50g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Bijela čokolada 75g
- Slatko vrhnje (35%) 200g

Za ukrašavanje:

- Strugotine od tamne čokolade
- Maline

Upute

1. Prvo napravite čokoladne sablé kekse koji će biti baza vašim torticama. Stavite bademovo brašno, šećer u prahu, kakao prah i maslac narezan na kockice u električnu sjeckalicu. Pulsirajte dok ne dobijete jednoliku smjesu.
2. Prebacite smjesu na list masnog papira i pokrijte je drugim listom masnog papira. Zatim razvaljajte tijesto na debljinu od 6mm podesivim valjkom za tijesto i stavite sve u hladnjak na 30 minuta.
3. Kada se tijesto ohladi izrežite diskove promjera 7,5cm. Prebacite ih na lim za pečenje obložen masnim papirom i pecite na 180°C otprilike 10 minuta.
4. Da biste napravili mousse tortice koristite 6 okruglih prstenova za mousse promjera 6cm i visine 6cm. Pokrijte jednu stranu prstenova prozirnrom folijom kako mousse ne bi iscurio. Zatim prstenove obložite acetatnom trakom.
5. Da biste napravili mousse od tamne čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Zagrijte mlijeko u mikrovalnoj pećnici, dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite tamnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage, dodajte mješavinu mlijeka i želatine i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika.
6. Istucite cijelu količinu slatkog vrhnja za sva tri moussesa u samostojećem mikseru dok ne bude mekano tučeno. Ravnomjerno rasporedite tučeno vrhnje u tri zdjele, po 200g u svaku.

7. Kada smjesa od tamne čokolade postane mlaka, dodajte je u tučeno slatko vrhnje i miješajte dok smjesa ne postane jednolika. Prebacite je u dresir vrećicu bez nastavka i napunite kalupe do 1/3 visine. Zatim ih stavite u zamrzivač da se mousse stisne.
8. Da biste napravili mousse od mliječne čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Zagrijte mlijeko u mikrovalnoj pećnici, dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage, dodajte mješavinu mlijeka i želatine i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika.
9. Kada smjesa od mliječne čokolade postane mlaka, dodajte je u tučeno slatko vrhnje i miješajte dok smjesa ne postane jednolika. Prebacite je u dresir vrećicu bez nastavka i izlijte preko zamrznutog moussea od tamne čokolade dok ne napunite kalupe do 2/3 visine. Zatim ih stavite u zamrzivač da se mousse stisne.
10. Da biste napravili mousse od bijele čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Zagrijte mlijeko u mikrovalnoj pećnici, dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage, dodajte mješavinu mlijeka i želatine i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika.
11. Kada smjesa od bijele čokolade postane mlaka, dodajte je u tučeno slatko vrhnje i miješajte dok smjesa ne postane jednolika. Prebacite je u dresir vrećicu bez nastavka i izlijte preko zamrznutog moussea od mliječne čokolade dok ne napunite kalupe do vrha. Zatim ih stavite u zamrzivač da se mousse stisne.
12. Kada se mousse zamrzne izvadite tortice iz kalupa, stavite ih na čokoladne sablé kekse i odlijepite acetatne trake.
13. Pospite tortice strugotinama od tamne čokolade i ukrasite ih malinama.
14. Eto, vaše jednostavne i slasne mousse tortice s tri vrste čokolade su gotove!
Uživajte!