

Torta od Sira i Borovnica Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 30 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Mrvljenac bez glutena:

- Bademovo brašno 140g
- Maslac 25g
- Mlijeko 15g

Podloga bez glutena:

- Mrvljenac bez glutena 120g
- Stevija u prahu 2g
- Maslac 55g

Mousse od krem sira:

- Krem sir 220g
- Kiselo vrhnje 50g
- Stevija u prahu 6g
- Mlijeko 50g
- Vanilija u prahu
- Želatina 4g (2,5 listića)
- Slatko vrhnje (35%) 220g

Mousse od borovnica:

- Krem sir 240g
- Pire od borovnica 100g
- Stevija u prahu 6g
- Želatina 4g (2,5 listića)
- Slatko vrhnje (35%) 220g

Ukrašavanje:

- Jagode, maline, borovnice, crveni ribiz, kivi

Upute

1. Da biste napravili bezglutenski mrvljenac stavite bademovo brašno, maslac i hladno mlijeko u električnu sjeckalicu. Pulsirajte dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Prebacite mrvljenac na lim za pečenje obložen masnim papirom, a zatim pecite na 180°C otprilike 10 minuta, dok ne porumeni. Ohlađeni mrvljenac sameljite u električnoj sjeckalici.
2. Da biste napravili podlogu stavite mljeveni mrvljenac, steviju u prahu i otopljeni maslac u zdjelu i izmiješajte silikonskom špatulom.
3. Obložite kalup dimenzija 15cmx15cm masnim papirom i acetatnom trakom. Prebacite smjesu u kalup i zagladite je stražnjom stranom žlice. Zatim zagladite kutove zašiljenom špatulom i stavite sve u hladnjak da se stisne.
4. Da biste napravili mousse od krem sira namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite krem sir u zdjelu, te ga miješajte silikonskom špatulom dok ne postane gladak. Dodajte kiselo vrhnje i nastavite miješati dok smjesa ne postane jednolika. Stavite mlijeko, steviju u prahu i vaniliju u prahu u zdjelu i promiješajte smjesu pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. U vruće mlijeko dodajte želatinu i miješajte dok se ne otopi. Dodajte smjesu u mješavinu krem sira i miješajte pjenjačem dok ne postane jednolika. Istucite slatko vrhnje u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne bude mekano tučeno. Dodajte smjesu od krem sira u tučeno slatko vrhnje.

Miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Izlijte smjesu u pripremljeni kalup. Protresite kalup i lupkajte njime o radnu površinu da bi se mousse ravnomjerno rasporedio, a zatim sve stavite u zamrzivač dok se potpuno ne stisne.

5. Da biste napravili mousse od borovnica namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite krem sir u zdjelu, i izmiješajte ga silikonskom špatulom dok ne omekša. Stavite pire od borovnica i steviju u prahu u zdjelu i promiješajte pjenjačom. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. U vrući pire dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Ulijte topli pire od borovnica u krem sir i miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Istucite slatko vrhnje u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne bude mekano tučeno. Dodajte mlaku smjesu od borovnica u tučeno slatko vrhnje. Miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Ulijte smjesu na zamrznuti mousse od krem sira. Protresite kalup da bi se mousse ravnomjerno rasporedio, a zatim stavite sve u zamrzivač dok se potpuno ne stisne.
6. Tortu ukasite svježim voćem – jagodama, malinama, borovnicama, crvenim ribizom i kivijem.
7. Eto, vaša slasna torta od sira i borovnica u kojoj možete uživati bez osjećaja krivnje je gotova! U slast!