

# Torta od Sira i Marakuje Bez Pečenja Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 20 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

## Sastojci:

### Podloga od keksa:

- Mljeveni graham keksi 100g
- Maslac, otopljeni 50g

### Mousse od krem sira:

- Krem sir 180g
- Kiselo vrhnje 50g
- Mlijeko 50g
- Šećer 55g
- Želatina 4g (2,5 listića)
- Vanilija u prahu
- Slatko vrhnje (35%) 180g

### Mousse od marakuje:

- Krem sir 200g
- Pire od marakuje 100g
- Šećer 70g
- Želatina 4g (2,5 listića)
- Slatko vrhnje (35%) 200g

### Ukrašavanje:

- Jagode, maline, borovnice, crveni ribiz, kivi

## Upute

1. Da biste napravili podlogu stavite mljevene kekse i otopljeni maslac u zdjelu. Promiješajte smjesu silikonskom špatulom.
2. Obložite okrugli prsten za tortu promjera 16cm i visine 6cm acetatnom trakom.
3. Prebacite smjesu keksa i maslaca u kalup i zagladite je dnom čaše. Zatim zagladite rubove stražnjom stranom žlice. 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 i miješajte ga silikonskom špatulom dok ne postane gladak. Dodajte kiselo vrhnje i nastavite miješati dok smjesa ne postane jednolika. Stavite mlijeko u drugu zdjelu, dodajte šećer i vaniliju, te promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Kada se mlijeko zagrije, dodajte mu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Dodajte smjesu u krem sir i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika. Istucite slatko vrhnje u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne postane mekano tučeno. Dodajte smjesu krem sira u tučeno slatko vrhnje i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika.
5. Ulijte smjesu u pripremljeni kalup i protresite kako bi se mousse ravnomjerno rasporedio. Zatim ga stavite u zamrzivač dok se potpuno ne stisne.
6. Da biste napravili mousse od marakuje namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite krem sir u zdjelu i miješajte ga silikonskom špatulom dok ne postane gladak. Stavite pire od marakuje u drugu zdjelu, dodajte šećer, te promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Kada se pire zagrije, dodajte mu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Dodajte smjesu u krem sir i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika. Istucite slatko vrhnje u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne postane mekano tučeno. Dodajte smjesu krem sira i marakuje u tučeno slatko vrhnje i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika.
7. Ulijevajte mousse od marakuje preko zamrznutog moussea od krem sira dok ne napunite kalup do vrha. Protresite kako bi se mousse ravnomjerno rasporedio, a zatim stavite sve u zamrzivač dok se potpuno ne stisne.
8. Kada se torta stisne ukasite je voćem - jagodama, malinama, borovnicama, crvenim ribizom i kivijem.

9. Eto, vaša slasna torta od sira i marakuje bez pečenja je gotova! U slast!