

Bezglutenska Cappuccino Tiramisu Torta (bez pečenja) Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 25 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

- Čokoladni keksi bez glutena 100g
- Maslac, otopljeni 50g

Cappuccino mousse:

- Bijela čokolada 100g
- Mlijeko 75g
- Šećer 75g
- Instant kava 6g
- Želatina 5g (3 listića)
- Slatko vrhnje, 35% 200g

Mascarpone mousse:

- Mascarpone 200g
- Mlijeko 55g
- Šećer 75g
- Želatina 5g (3 listića)
- Amaretto liker 15g

- Slatko vrhnje, 35% 200g

Ukrašavanje:

- Kakao prah za posipanje
- Crveni ribiz

Upute

1. Da biste napravili podlogu od keksa stavite mljevene čokoladne kekse bez glutena u zdjelu. Dodajte otopljeni maslac i promiješajte silikonskom špatulom. Prebacite smjesu u kalup za tortu promjera 16cm i visine 6cm koji ste prethodno obložili acetatnom trakom. Izravnajte površinu pomoću dna od čaše, a rubove zagladite malom špatulom. Stavite sve u hladnjak da se stisne.
2. Da biste napravili cappuccino mousse namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite mlijeko u zdjelu. Dodajte šećer i promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte instant kavu i namočenu želatinu u vruće mlijeko i miješajte pjenjačem dok se sve ne otopi. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage i dodajte joj mješavinu mlijeka i kave. Miješajte dok smjesa ne postane jednolika. Stavite slatko vrhnje u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini dok ne postane mekano tučeno. Dodajte smjesu bijele čokolade i kave u tučeno slatko vrhnje i miješajte dok se ne prožme. Izlijte cappuccino mousse u kalup i stavite sve u zamrzivač dok se ne stisne.
3. Da biste napravili mousse od mascarponea namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite mlijeko u zdjelu. Dodajte šećer i promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte namočenu želatinu u vruće mlijeko i miješajte dok se ne otopi. Stavite mascarpone u zdjelu, dodajte smjesu mlijeka i želatine, amaretto liker i sve dobro promiješajte pjenjačem. Stavite slatko vrhnje u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini dok ne postane mekano tučeno. Dodajte smjesu mascarponea u tučeno slatko vrhnje i miješajte dok se ne prožme.

Izlijte smjesu na zamrznuti cappuccino mousse do vrha kalupa. Protresite kalup kako bi se mousse ravnomjerno rasporedio i stavite sve u zamrzivač da se stisne.

4. Stavite šablonu na zamrznutu tortu i obilno je pospite kakao u prahu. Zatim pažljivo odlijepite šablonu. Ukrasite tortu crvenim ribizom.
5. Eto, vaša slasna bezglutenska cappuccino tiramisu torta je gotova! U slast!