

# Bezglutenske Mousse Tortice od Malina Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 40 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

## Sastojci:

### Bezglutenski keksi od badema:

- Bademovo brašno, tostirano 150g
- Šećer u prahu 55g
- Maslac 75g

### Mousse od malina:

- Pire od malina 250g
- Sok od limuna 10g
- Šećer 75g
- Želatina 7g (4 listića)
- Slatko vrhnje, 35% 270g

### Žele od malina:

- Pire od malina 250g
- Sok od limuna 10g
- Šećer 75g
- Želatina 7g (4 listića)

## Ukrašavanje:

- Puslice
- Svježe maline

## Upute

1. Da biste napravili bezglutenske kekse od badema stavite bademovo brašno, šećer u prahu i maslac narezan na kockice u električnu sjeckalicu. Pulsirajte dok se tijesto ne poveže. Stavite tijesto na masni papir, pokrijte ga drugim komadom masnog papira i spljoštite dlanovima. Razvaljajte ga na debljinu od 3mm podesivim valjkom za tijesto. Zatim ga stavite u hladnjak na 30 minuta. Kada se tijesto ohladi izrežite diskove promjera 8cm. Stavite kekse na lim za pečenje obložen masnim papirom i pecite ih na 180°C otprilike 10 minuta, dok ne porumene.
2. Da biste napravili mousse od malina namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite pire od malina u zdjelu. Dodajte sok od limuna i šećer i promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte namočenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne otopi. Ostavite ovu smjesu da se malo ohladi. Stavite slatko vrhnje u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini dok ne bude mekano tučeno. Dodajte mlaku mješavinu od malina u tučeno slatko vrhnje i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika.
3. Prebacite mousse u dresir vrećicu bez nastavka i napunite silikonski kalup dimenzija 5cmx5cmx5cm dok kocke ne budu napunjene do 2/3 njihove visine. Zatim sve stavite u zamrzivač da se stisne.
4. Da biste napravili žele od malina namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite pire od malina u zdjelu. Dodajte sok od limuna i šećer i promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici.

Dodajte namočenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne otopi. Ostavite ovu smjesu da se malo ohladi.

5. Ulijte žele od malina na zamrznuti mousse od malina dok ne napunite kalup do vrha. Zatim sve stavite u zamrzivač da se stisne.
6. Izvadite zamrznute kocke iz silikonskog kalupa. Stavite kocke na kekse od badema. Zatim ih ukasite puslicama i svježim malinama.
7. Eto, vaše slasne bezglutenske mousse tortice od malina su gotove! U slast!