

Lagana Mousse Torta od Jagoda i Jogurta Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme kuhanja : 5 minuta

Spremno za 25 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Podloga:

- Graham keksi 100g
- Bijela čokolada 55g
- Pasta od pistacija 55g

Mousse od Jagoda:

- Pire od jagoda 150g
- Sok od limuna 10g
- Šećer 75g
- Želatina 4g (2.5 listića)
- Slatko vrhnje 35% 250g

Mousse od Jogurta:

- Čvrsti jogurt 180g
- Mlijeko 50g
- Šećer 75g
- Želatina 4g (2.5 listića)
- Slatko vrhnje 35% 200g

Žele od Jagoda:

- Pire od jagoda 150g
- Sok od limuna 10g
- Šećer 30g
- Želatina 4g (2.5 listića)

Ukrašavanje:

- Svježe jagode
- Nasjeckane pistacije

Upute

1. Da biste napravili podlogu od keksa stavite mljevene kekse u zdjelu. Dodajte otopljenu bijelu čokoladu i pastu od pistacija i dobro promiješajte silikonskom špatulom.
2. Obložite okrugli kalup promjera 16cm i visine 6cm acetatnom trakom. Prebacite smjesu u kalup i zagladite je malom špatulom. Stavite sve u zamrzivač da se stisne.
3. Da biste napravili mousse od jagoda namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite pire od jagoda 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 smjesu da se malo ohladi. Stavite slatko vrhnje u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte dok ne bude mekano tučeno. Dodajte mlaki pire u tučeno slatko vrhnje i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika. Zatim ulijte mousse u kalup. Protresite ga kako bi se mousse ravnomjerno rasporedio i stavite ga u zamrzivač da se stisne.
4. Da biste napravili mousse od jogurta 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 jogurt u zdjelu, dodajte mu smjesu mlijeka i želatine i dobro promiješajte pjenjačom. Stavite slatko vrhnje u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte dok ne bude mekano tučeno. Dodajte mlaku smjesu od jogurta u tučeno slatko vrhnje i miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Zatim ulijte mousse u kalup preko zamrznutog moussa od jagoda. Protresite kalup kako bi se mousse ravnomjerno rasporedio i stavite ga u zamrzivač da se stisne.

5. Da biste napravili mousse od jagoda namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite pire od jagoda u zdjelu. Dodajte sok od limuna i šećer i promiješajte pjenjačom. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte namočenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne otopi. Ulijte žele u spiralni kalup naziva "Tourbillon". Zatim ga stavite u zamrzivač da se stisne.
6. Stavite jednu spiralu želea od jagoda na stisnutu tortu. Zatim je ukasite svježim jagodama i nasjeckanim pistacijama.
7. Eto, vaša ukusna i lagana mousse torta od jagoda i jogurta je gotov! U slast!