

Mousse Tortice od Čokolade i Manga Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 20 minuta

Spremno za 40 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Čokoladni sablé keksi:

- Bademovo brašno 150g
- Kakao u prahu 30g
- Šećer u prahu 30g
- Maslac 75g

Mousse od manga:

- Pire od manga 100g
- Šećer 30g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje 35% 200g

Glazura od manga:

- Pire od manga 100g
- Voda 100g
- Slatko vrhnje 35% 100g
- Šećer 180g
- Glukozni sirup 30g
- Želatina 10g (6 listića)

Čokoladni čipkasti keksići:

- Šećer u prahu 60g
- Mljeveni bademi 30g
- Glatko brašno 15g
- Kakao prah 3g
- Maslac, otopljeni 30g
- Mlijeko 30g

Upute

1. Prvo napravite čokoladne sablé kekse koji će biti baza vaših tortica. Stavite bademovo brašno, šećer u prahu, kakao u prahu i maslac narezan na kockice u sjeckalicu. Pulsirajte dok se sve ne prožme i mješavina postane jednolika. Prebacite mješavinu na masni papir za pečenje. Pokrijte je drugim komadom masnog papira. Podesivim valjkom razvaljajte tijesto na debljinu od 6mm i sve stavite u hladnjak na otprilike 30 minuta. Tijesto je ohlađeno i sada izrežite nazubljene krugove promjera 7,5cm. Prebacite kekse na lim za pečenje obložen masnim papirom i pecite na temperaturi od 180°C približno 10 minuta.
2. Da biste napravili mousse od manga, natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Stavite pire od manga u zdjelu, dodajte mu šećer i miješajte pjenjačem. Zagrijte ovu mješavinu u mikrovalnoj pećnici. Vrućem pireu dodajte natopljenu želatinu i miješajte dok se ne prožme. Ostavite mješavinu da se malo prohladi. Istucite slatko vrhnje dok ne bude meko tučeno. Dodajte mlaku mješavinu manga u tučeno vrhnje i miješajte pjenjačem da se prožme. Prebacite mousse u dresir vrećicu bez nastavka, i ulijte ga u silikonske kalupe u obliku krafne. Zagladite vrh malom špatulom i stavite sve u zamrzivač da se stisne.
3. Da biste napravili glazuru od manga, natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Stavite mango pire, vodu, slatko vrhnje i glukozni sirup u lonac, te izmiješajte temeljito pjenjačem. Stavite sondu digitalnog termometra u smjesu i kuhajte dok temperatura ne dosegne 102°C. Uklonite lonac sa štednjaka. Zatim dodajte natopljenu želatinu i miješajte dok se ne rastopi. Procijedite mješavinu i pokrijte je prozirnom folijom dok se ne ohladi na temperaturu od 30°C.

4. Da biste napravili čokoladne čipkaste keksiće stavite šećer u prahu u zdjelu. Dodajte mljevene bademe, brašno i kakao prah, te izmiješajte temeljito pjenjačem. Dodajte otopljeni maslac i mlijeko, te miješajte dok smjesa ne bude jednolika. Raširite polovinu čajne žličice tijesta na lim za pečenje obložen masnim papirom. Pecite na temperaturi od 180°C po prilici 5 minuta. Čim keksići budu gotovi i dok su još posve vreli, savijte ih oko cijevi i tako ostavite da se ohlade.
5. Mousse je zamrznut i sada ga glazirajte glazurom od manga koja je na temperaturi od 30°C. Prebacite ga na čokoladni sablé keks. Ukrasite ga jednim čokoladnim čipkastim keksićem i svježom jagodom.
6. Evo ga, vaše slasne mousse tortice od čokolade i manga su gotove! U slast!