

# Bezglutenska Mousse torta od Mascarponea i Limuna

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 30 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

## **Sastojci:**

### **Crumble od badema:**

- Bademovo brašno 115g
- Šećer u prahu 30g
- Maslac 30g

### **Podloga od badema:**

- Crumble od badema 115g
- Maslac, otopljeni 30g

### **Mousse od mascarponea:**

- Mascarpone sir 180g
- Mlijeko 55g
- Šećer 75g
- Želatina 4g (2 listića želatine)
- Slatko vrhnje, 35% 200g

## **Curd od limuna:**

- Sok od limuna 100g
- Šećer 100g
- Jaja 100g
- Žumanjci 20g (1 žumanjak srednje veličine)
- Korica limuna 4g (korica 1 limuna)
- Želatina 3g (1.5 listić želatine)
- Maslac 30g

## **Upute**

1. Da biste napravili crumble od badema stavite bademovo brašno, šećer u prahu i maslac narezan na kocke u sjeckalicu. Pulsirajte dok ne dobijete mrvičastu mješavinu. Prebacite crumble u pleh obložen masnim papirom i pecite na temperaturi od 180°C oko 10 min, dok ne porumeni. Sameljite ohlađeni crumble u sjeckalici. Stavite samljeveni crumble u zdjelu i dodajte mu otopljeni maslac. Miješajte silikonskom špatulom dok se ne sjedini.
2. Omotajte dno kalupa promjera 16cm i visine 5cm prozirnom folijom i iznutra ga obložite acetatnom trakom. Prebacite smjesu u kalup. Utisnite je stražnjom stranom žlice i stavite u hladnjak da se stisne.
3. Da biste napravili mousse od mascarponea, natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Ulijte mlijeko u zdjelu. Dodajte šećer i prah vanilije te miješajte pjenjačem temeljito. Zagrijte mješavinu u mikrovalnoj pećnici. Mlijeko je vruće pa dodajte natopljenu želatinu i miješajte dok se ne rastopi. Stavite mascarpone sir u zdjelu i dodajte mu mješavinu mlijeka i želatine te miješajte temeljito pjenjačem. Tucite vrhnje u stojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne bude meko tučeno. Dodajte mascarpone sir u tučeno vrhnje i miješajte pjenjačem dok ne postane jednoliko. Ulijte mješavinu u kalup do otprilike 3/4 njegove visine. Protresite kalup da se mousse jednoliko razlije. Zagladite vrh malom špatulom i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
4. Da biste napravili curd od limuna, natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Naribajte koricu jednog limuna. Dodajte sok limuna, šećer, jaja, jedan žumanjak i miješajte temeljito pjenjačem. Stavite mješavinu na toplu

kupku i kuhajte, miješajući stalno, dok se curd ne stisne. Procijedite gotovi curd u čistu zdjelu. Dodajte natopljenu želatinu i miješajte dok se ne rastopi. Dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne rastopi. Ulijte curd preko zamrznutog mascarpone moussea. Protresite kalup da se curd jednoliko razlije. Zagladite vrh špatulom i sve stavite u zamrzivač da se stisne.

5. Kada se torta stisne, dekorirajte gje svježim jagodama i crvenim ribizom.
6. Evo ga, vaša slasna bezglutenska torta od mascarponea i limuna je gotova! U slast!