

Mousse torta od manga i kokosa

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 40 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Podloga od badema:

- Badem, tostirani 115g
- Datulje, otkoštene (težina prije namakanja) 55g

Mousse od manga:

- Pire od manga 150g
- Šećer 30g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje 35% 200g

Mousse od kokosa:

- Kokosovo mlijeko 150g
- Šećer 30g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje 35% 200g

Glazura od manga:

- Pire od manga 100g
- Šećer 30g
- Želatina 3g (1.5 listić)

Upute

1. Da biste napravili bazu od badema stavite bademe u sjeckalicu. Pulsirajte dok ne budu grubo sječeni. Zatim dodajte namočene i iscijedene datulje. Pulsirajte dalje dok ne dobijete mrvičastu, ali ljepljivu smjesu.
2. Obložite kalup promjera 16cm acetatnom trakom. Prebacite smjesu u kalup i zagladite je stražnjom stranom žlice. Stavite sve u zamrzivač da se stisne.
3. Da biste napravili mousse od manga, natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Stavite pire od manga u zdjelu, dodajte
4. mu šećer i promiješajte pjenjačom. Zagrijte ovu mješavinu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte natopljenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne prožme. Ostavite ovu mješavinu da se malo prohladi. Tucite slatko vrhnje dok ne bude meko tučeno. Dodajte mlaku mješavinu manga u tučeno vrhnje i miješajte pjenjačom da se prožme. Izlijte mousse na podlogu od badema dok ne napunite kalup do pola. Protresite kalup da se ravnomjerno rasporedi. Zagladite vrh malom špatulom i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
5. Da biste napravili mousse od kokosa, natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Stavite kokosovo mlijeko u zdjelu, dodajte šećer i promiješajte pjenjačom. Zagrijte ovu mješavinu u mikrovalnoj pećnici.
6. Dodajte natopljenu želatinu u vruće mlijeko i miješajte dok se ne prožme. Ostavite ovu mješavinu da se malo prohladi. Tucite slatko vrhnje dok ne bude meko tučeno. Dodajte mlako kokosovo mlijeko u tučeno slatko vrhnje i miješajte pjenjačom dok se ne prožme. Izlijte mousse u kalup na mousse od manga
7. dok ne napunite kalup gotovo do vrha. Ostavite 5mm praznog prostora za glazuru.
8. Protresite kalup kako bi se mousse ravnomjerno rasporedio. Zagladite vrh malom špatulom i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
9. Da biste napravili glazuru od manga namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša iscijedite je. Stavite pire od manga u zdjelu, dodajte mu šećer i miješajte pjenjačom. Zagrijte ovu mješavinu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte natopljenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne prožme. Ostavite ovu mješavinu da se malo prohladi. Izlijte mlaku mješavinu na mousse od kokosa.
10. Protresite kalup kako bi se glazura ravnomjerno rasporedila i stavite sve u zamrzivač da se stisne.

11. Ukrasite tortu malinama, jagodama, borovnicama i kivijem.

12. Eto, vaša slasna torta od manga i kokosa je gotova! U slast!