

Mousse Tortice od Malina, Mente i Bijele Čokolade

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 55 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Keksi s komadićima čokolade:

- Glatko brašno 120g
- Šećer u prahu 30g
- Maslac 70g
- Žumanjci 20g (1 srednji žumanjak)
- Čokoladne kapljice ili nasjeckana čokolada 30g

Mousse od bijele čokolade i mente:

- Mlijeko 50g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Bijela čokolada 75g
- Ekstrakt mente - nekoliko kapi
- Slatko vrhnje 35% 200g

Mousse od malina:

- Pire od malina 150g
- Sok od limuna 5g
- Šećer 45g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje 35% 200g

Za ukrašavanje:

- Svježe maline
- Listići mente
- Šećerne perlice

Upute

1. Da biste napravili tijesto stavite brašno u električnu sjeckalicu, dodajte šećer u prahu i hladni maslac narezan na kockice. Zatim pulsirajte dok smjesa ne postane mrvičasta. Dodajte žumanjak i pulsirajte još nekoliko puta dok se tijesto ne formira. Prebacite tijesto u zdjelu dodajte mu nasjeckanu čokoladu i umijesite je.
2. Stavite tijesto na list masnog papira i pritisnite ga prstima. Zatim na tijesto stavite drugi list masnog papira. Razvaljajte tijesto na debljinu od 6mm pomoću podesivog valjka za tijesto. Stavite sve u hladnjak na otprilike sat vremena. Izrežite diskove promjera 7cm rezačem za kekse.
3. Prebacite kekse na lim za pečenje prekriven perforiranom silikonskom podlogom. Prekrijte ih drugom perforiranom silikonskom podlogom kako bi se ravnomjerno ispekli, a zatim ih pecite na 180°C otprilike 15 minuta, dok ne porumene.
4. Obložite dno šest prestenova za mousse promjera 6cm prozirnom folijom. Okrenite ih i u njih ugurajte acetatnu traku.
5. Da biste napravili mousse od bijele čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Zagrijte mlijeko u mikrovalnoj pećnici, dodajte mu namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage, dodajte joj mješavinu mlijeka i želatine i miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika.
6. Dodajte nekoliko kapi ekstrakta mente i promiješajte da se prožme. Istucite slatko vrhnje u samostojećem mikseru dok ne bude mekano tučeno. Dodajte mlaku smjesu mlijeka i bijele čokolade u tučeno slatko vrhnje i miješajte dok smjesa ne postane jednolika.

7. Prebacite mousse u dresir vrećicu bez nastavka izlijte ga u kalupe dok ih ne napunite do pola. Zatim ga stavite u zamrzivač dok se ne stisne.
8. Da biste napravili mousse od malina namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim se želatina namoči, izvadite je i iscijedite. Stavite pire od malina u zdjelu, dodajte sok od limuna i šećer, te miješajte pjenjačem. Zagrijte ovu mješavinu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne rastopi. Ostavite ovu mješavinu da se malo ohladi. Stavite slatko vrhnje u stojeći mikser s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini dok ne bude mekano tučeno. Dodajte mlaku mješavinu od malina u tučeno vrhnje. Miješajte pjenjačem dok se ne ujednači.
9. Prebacite mousse u dresir vrećicu bez nastavka i napunite kalupe do vrha. Protresite kalupe kako bi se mousse ravnomjerno rasporedio. Zagladite vrh malom špatulom i stavite sve u zamrzivač da se stisne.
10. Izvadite ohlađenu torticu iz kalupa i stavite je na keks s komadićima čokolade. Tortice ukasite svježim malinama, listićima mente i šećernim perlama.
11. Eto, vaše slasne mousse tortice od malina, mente i bijele čokolade su gotove! U slast!