

# Mousse torta od dvije vrste čokolade i malina

Vrijeme pripreme: 3 sata  
Vrijeme kuhanja: 12 minuta



## Sastojci

### Biskivit

3 bjelanjka  
40 g šećera u prahu  
2 žumanjka  
20 g šećera u prahu  
30 g kakao praha  
15 g gustina  
prstohvat soli

### Mousse od tamne čokolade

150 g tamne čokolade  
150 ml slatkog vrhnja  
1 žumanjak  
2 listića želatine

### Mousse od malina

250 g zaleđenih malina  
150 ml slatkog vrhnja  
2 žlice šećera u prahu  
3 listića želatine  
100 g svježih malina

### Mousse od bijele čokolade

150 g bijele čokolade  
150 ml slatkog vrhnja  
1 žumanjak  
2 listića želatine



## Upute za pripremu

### Za biskvit,

izmiksajte bjelanjke s prstohvatom soli i čim se počnu pjeniti dodavajte malo po malo 40 g šećera u prahu. Napravite čvrsti snijeg. U drugoj zdjeli miksajte žumanjke i 20 g šećera u prahu. Umiješajte žlicu po žlicu u snijeg od bjelanjaka (lagano pjenjačom). Sve lijepo sjedinite. Gustin i kakao prah prosijte kroz manje sito i dodajte u smjesu. Lagano pjenjačom sve sjedinite neka postane homogeno. Upalite i ugrijte pećnicu na 180 C. Pripremite kalup od 22 ili 24 cm, obložite ga papirom za pečenje, ravnomjerno nanesite smjesu za biskvit. Pecite 12 - 14 minuta na 180 C. Ohladite. Ohlađeno, uz pomoć obruča za torte izrežite kalup na 20 cm.

### Za mousse od tamne čokolade

potopite listić po listić želatine u hladnu vodu. Izmiksajte slatko vrhnje u čvrsti snijeg. U zdjeli na pari otopite tamnu čokoladu. Maknite s pare i umiješajte brzo snijeg od slatkog vrhnja, dodajte žumanjak te ga isto tako žustro umiješajte. Na kraju dodajte ocijedene listiće želatine. Vratite zdjelu par minuta na paru neprestano miješajući da se žumanjak termički obradi. Ohladite na sobnoj temperaturi dok ne postane mlako. Stavite biskvit na tanjur za posluživanje ili na stalak za tortu, stavite oko biskvita obruč za tortu, između biskvita i obruča možete staviti acetatnu foliju. Na biskvit stavite mousse od tamne čokolade i pažljivo ostavite 1 sat u hladnjaku da se mousse stisne.

### U međuvremenu pripremite mousse od malina.

U zdjelu hladne vode potopite listić po listić želatine. Stavite u manji lončić na laganu vatru zaledene maline i šećer, miješajte dok se maline ne počnu raspadati. Procijedite ih od koštica, a u još topli, procijedjeni sok od malina umiješajte ocijedene listiće želatine. Promiješajte da se listići otope. Izmiksajte slatko vrhnje u čvrsti snijeg i umiješajte lagano (mlaki) sok od malina. Izvadite 'tortu' iz hladnjaka i preko stisnutog moussa od tamne čokolade stavite mousse od malina. U mousse od malina lagano utisnite 100 g svježih malina. Vratite na sat vremena u hladnjak da se mousse od malina stisne.

### Za mousse od bijele čokolade,

u zdjeli hladne vode potopite listiće želatine. Izmiksajte slatko vrhnje u čvrsti snijeg. Na pari otopite bijelu čokoladu. Umiješajte brzo slatko vrhnje, pa žumanjak i na kraju ocijedene listiće želatine. Vratite na paru da se žumanjak termički obradi. Ohladite na sobnoj temperaturi dok ne postane mlako. Izvadite tortu iz hladnjaka i na stisnuti mousse od malina stavite mlaki mousse od bijele čokolade. Ostavite preko noći u hladnjaku da se ohladi.

S dobro ohlađene torte maknuti pažljivo obruč i acetatnu foliju. Ukrasiti po želji svježim malinama i otopljenom tamnom čokoladom



# ČOKOLADNI MUFFINI S MALINAMA



## Sastojci

160 gr brašna  
30 gr kakao  
145 gr šećera  
2 žličice praška za pecivo  
pola žličice soli  
1 jaje  
80 ml mlijeka  
75 ml ulja  
1 žličica vaniline arome (ako imate)  
115 gr kiselog vrhnja  
160 gr malina  
80 gr čokolade (po želji)

## Priprema

Pomiješati sve suhe sastojke: brašno, kakao, šećer, prašak za pecivo i soL.  
U drugoj posudi pomiješati mokre sastojke: jaje, mlijeko, ulje i aromu vanilije.  
Potom pomiješati suhe i mokre sastojke dok se ne sjedine.

Dodati kiselo vrhnje, maline(mogu i zamrznute) i po želji čokoladu isjeckanu na kockice. Lagano promiješajte.

U pleh stavite košarice.

I napunite ih!

Pecite na 200 stupnjeva 20 minuta....možete uraditi i test sa čačalicom da provjerite jesu li pečeni



# MILERAM TORTA



## SASTOJCI

### TIJESTO:

250 gr brašna  
100 gr šećera  
1 prašak za pecivo  
1 vanilin šećer  
80 gr margarina ili maslaca  
1 jaje

### FIL:

500 ml mlijeka  
2 pudinga od vanilije  
200 gr šećera  
800 gr milerama

### OSTALO:

voće po želji - maline  
1 preljev za tortu  
malo šlaga za dekoraciju  
po želji malina  
za dekoraciju sa šlagom

## PRHKO TIJESTO I MILERAM TORTA

U posudu stavite brašno pomiješano sa praškom za pecivo, šećer, vanilin šećer, omekšani margarin i jaje, ta sve zajedno izmijesite. Nije potrebno stavljati u frižider.

Tijesto razvaljajte na masnom papiru.

Prenesite ga u kalup (26 cm) koji ste prethodno pouljili i pobrašnili kako dno tako i bočne stranice. Pažljivo postavite tijesto, a ako i pukne negdje lako ćete prstima popraviti. Višak koji bude virio iznad obruča odrežite.

Puding i šećer umutite sa malo mlijeka, a ostatak mlijeka stavite kuhati.

U uzavrelo mlijeko ulijte pripremljen puding i kuhajte na srednjoj vatri dok ne postane gusto.

Čim skinete sa vatre dodajte mileram, sjedinite.

Odmah izlijte u pripremljeni kalup sa tijestom.

Isto tako možete odmah složiti željeno voće.

Stavite sve zajedno peći u zagrijanu pećnicu na 170 stupnjeva 70 minuta.

Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi, te pripremite preljev.

Odmah ga možete preliti preko torte, ta staviti u hladnjak.

Ostavite tortu preko noći u frižideru i drugi dan polako sa nožem odvojite bočne stranice obruča. Tortu prenesite na tacnu sa nekom većom špahtlom ili nečim drugim šta imate da zahvati što više dno torte. Samo polako i neće pucati.



## VOĆNA MAĐARICA



### Kore:

2 jaja  
200 gr šećera  
150 gr maslaca ili masti  
2 dcl kiselog vrhnja  
600 gr brašna (brašna po potrebi)  
1 prašak za pecivo

Umiješati sve sastojke i zamjesiti tijesto, nesmije biti pretvrdo, a ne smije se lijepiti za prste....mora biti podatno za valjanje...podjeliti na 5 djelova i peći na obrnutoj strani lima, na pek papiru velicine 36/42cm ..., na 180° desetak min.

Ohladiti kore.

### Bijela krema:

1 l mlijeka  
8 žlica šećera  
6 žlica gustina  
1 puding od vanilije  
200 gr maslaca

Gustin i puding pomjesati sa 2 dcl mlijeka koje smo uzeli od navedene kolicine.

Ostatak mlijeka sa šećerom staviti da kuha.

Kad prokuha, smanjiti vatru i dodati mu smjesu od pudinga i gustina i uz stalno miješanje kuhati nekih 3-4 minute dok se krema ne zgusne. Skuhanu kremu prekriti prozирnom folijom i ohladiti. U hladno dodati maslac sobne temperature.

### Voćna krema:

0,5 kg malina  
2-3 žlice šećera  
2 pudinga od vanilije ili maline

U blenderu smiksati maline, doliti u njih vode da bude 0,7 l sve skupa tog voćnog soka ...staviti pola litra da kuha, a u 2 dcl umutiti puding...kad sok prokuha, skuhati kao puding...ohladiti, može i mlako.

Na koru mazati bijeli fil, pa kora, voćni fil....kolač završiti zadnjom korom i obilno posuti šećerom u prahu ili bijelim ganachom prekriti ili napraviti crveni preljev za torte.





# BIJELA MALINA



## BISKVIT:

5 bjelanaca  
5 žlica šećera  
3 žlice brašna  
2 žlice gustina  
1 prašak za pecivo

Peći takve 3 kore.

## 1. FIL:

500 g malina  
200 g šećera  
1 puding od vanilije  
2 žlice gustina

Skuhati i ohladiti, treba biti 6 dl tekućine.

## 2. FIL:

300 g bijele čokolade  
1/2 l slatkog vrhnja  
500 g mascarponea

Bijelu čokoladu otopiti na pari sa 3 dl slatkog vrhnja, dobro ohladiti i razmutiti. Dodaj ostalo razmućeno slatko vrhnje ( 2 dl ) u koje ste dodali mascarpone i sve zajedno sastavi, možete i pjenačom.

Slagati kora, rozi fil, bijeli fil, kora, rozi fil, bijeli fil.....