

Božićna mousse torta

Biskvit s lješnjakom, bez brašna, s laganom čokoladnom pjenom i nadjevom od višanja

oko 16 komada



dosta zahtjevno

do 80 Min.



- 1 Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Obruč za torte (Ø 26 cm) stavite na lim. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

- 2 **Smjesa od bjelanjaka:**
Bjelanjke i sol u posudi mikserom (metlicama) istucite na najvećoj brzini u vrlo čvrst snijeg. Postupno na najvećoj brzini dodajte šećer, miješajući sve dok se ne otopi (4-5 min.). Umiješajte lješnjake i cimet. Polovicu smjese raspodijelite unutar obruča za torte na limu za pečenje. Obruč za torte oprezno uklonite. Ispecite prvu podlogu.

Vrijeme pečenja: 18 - 20 Minuta

Podlogu s papirom za pečenje povucite na kuhinjsku rešetku i ostavite da se ohladi. Potom povucite papir za pečenje.

- 3 Od preostale smjese ispecite drugu podlogu.

Sastojci:

Za lim za pečenje:

papir za pečenje
obruč za torte
set kalupa za kekse (npr. u obliku snježne pahulje)

Smjesa od bjelanjaka:

5 bjelanjaka (veličine M)
1 prstohvat soli
120 g šećera
150 g mljevenih lješnjaka
1 razom puna žličica mljevenog cimeta

Nadjev od višanja:

1 staklenka kompota od višanja (neto 350 g)
2 žlice Dr. Oetker Original Gustina finog jestivog škroba
1 žlica šećera
mljevenog cimeta
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera

Mousse od čokolade:

300 g čokolade za kuhanje
600 g hladnog tučenog vrhnja

Za ukrašavanje:

Dr. Oetker Kaka za kolače

4 Nadjev od višanja:

Višnje dobro ocijedite u cjedilu. Tekućinu iz kompota sačuvajte i odvojite 150 ml. Kuhačom pomiješajte gustin s približno 3 žlice tekućine, a ostalu tekućinu zakuhajte sa šećerom, cimetom i vanilin šećerom. Dodajte pripremljenu smjesu gustina i kratko zakuhajte, uz stalno miješanje. Zatim, umiješajte ocijeđene višnje i ostavite da se malo ohladi.

5 Mousse od čokolade:

Čokoladu za kuhanje grubo nasjeckajte i otopite na vodenoj pari pri niskoj temperaturi. Uzmite 3 žlice otopljene čokolade i premažite jednu podlogu torte. Stavite obruč za tortu oko podloge. Nadjev s višnjama raspodijelite po donjoj podlozi, ostavljajući 1-2 cm slobodno od ruba. Tučeno vrhnje istucite tako da bude gotovo čvrsto. Najprije 3-4 žlice tučenog vrhnja pomiješajte s otopljenom čokoladom, potom tu smjesu oprezno umiješajte u ostatak tučenog vrhnja. Polovicom smjese premažite podlogu. Zatim, stavite drugu podlogu i lagano pritisnite. Preostali mousse stavite na podlogu i poravnajte. Tortu držite najmanje dva sata u hladnjaku.

6 Ukrašavanje:

Obruč za torte otpustite i uklonite. Tortu pospite kakaom. Kalupiče u obliku snježnih pahulja različitih veličina uronite u malo vode, obrišite na kuhinjskom papiru i utisnite u tortu. Prije svakog utiskivanja kalupiče uronite u vodu i obrišite.

Tip from the Test Kitchen

- Ako nemate kalupe u obliku snježne pahulje, možete upotrijebiti druge kalupe s božićnim motivima.
- Za podloge umjesto lješnjaka možete upotrijebiti i Dr. Oetker mljevene bademe.