

Mousse torta od pistacija



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

Za biskvit:

3 K Plus jaja
80 g šećera
1 Sweet chef vanilin šećer
50 g glatkog brašna
80 g mljevenih neslanih pistacija
5 ml maslinovog ulja
1 žličica jestive boje za kolače (po želji)
Sol

Za mousse:

2 K Plus jaja
50 g šećera
1 Sweet chef vanilin šećer
250 g K plus mascarponea
5 g želatine
120 g bijele čokolade
2 dl Sweet chef vrhnja za šlag

Za ganache

80 g bijele čokolade
25 g Sweet chef vrhnja za šlag
Pistacije za ukrašavanje



Bjelanjke odvojite od žumanjaka. Bjelanjcima dodajte mali prstohvat soli i miksajte ručnim mikserom oko 3 minute ili dok niste dobili čvrst snijeg. Žumanjcima dodajte šećer i vanilin šećer i miksajte oko 5 minuta dok niste dobili svjetliju i pjenastu smjesu. Dodajte prehrambenu boju ako koristite (za izraženiju zelenu boju biskvita) i maslinovo ulje te dobro promiješajte.

U smjesu umiješajte brašno i mljevene pistacije. U tu smjesu dodajte trećinu bjelanjaka i jače promiješajte da smjesa omekša, a potom u još dva navrata polako i pažljivo dodajte ostatak bjelanjaka pazeći da sačuvate zrak. Uljite u kalup kojem ste dno obložili papirom za pečenje, a rubove premazali s malo ulja ili maslaca. Pecite u pećnici zagrijanoj na 170°C 30 -35 minuta. Je li biskvit pečen možete provjeriti tako da pred kraj pečenja umetnete čačalicu u središte biskvita. Ako izađe čista biskvit je pečen. Pečeni biskvit potpuno ohladite i prerežite tako da dobijete dvije tanje kore.

U vatrostalnu posudu stavite jaja, šećer i vanilin šećer. Želatinu namočite u hladnoj vodi pa kad je namočena rastopite. Bijelu čokoladu rastopite. Jaja postavite iznad posude s kipućom vodom (kad voda zakipi smanjite vatru na lagano) i miješajte ručnim mikserom iznad pare 4-5 minuta, na najvišoj brzini, tako da se termički obrade. Kad su jaja potpuno svijetla i pjenasta maknite s pare i dodajte mascarpone i rastopljenu želatinu. Dobro promiješajte. Dodajte i rastopljenu čokoladu i miješajte dok smjesa nije sjedinjena. Izradite šlag i laganim pokretima, pazeći da sačuvate što više zraka umiješajte i šlag.

U kalup koji ste koristili za pečenje umetnite jedan komad biskvita pa napunite moussom. Poklopite drugim komadom biskvita i ostavite preko noći u hladnjaku, da se mousse potpuno stisne.

Sljedeći dan nožem prođite oko ruba kalupa tako da oslobodite tortu. Zagladite rub torte špatulom, a viškom mousssea premažite gornju koru.

Vrhnje za šlag zagrijte do vrenja pa njime prelijte nalomljenu bijelu čokoladu. Ostavite 5 minuta da se čokolada rastopi pa dobro promiješajte. Tortu prelijte ganacheom od bijele čokolade i pospite sjeckanim pistacijama.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

