

Božićna čokoladna mousse torta

Biskvit sa lešnicima sa čokoladnim prelivom i nadevom od višanja

16 Porcija/e



Komplikovano



Vreme pripreme 80 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:

papir za pečenje
obruč kalupa za torte
set kalupa za kekse

Smeša od belanaca:

5 belanaca
1 prstohvat soli
120 g šećera
150 g mlevenih lešnika
1 kašičica cimeta

Nadev od višanja:

1 tegla kompota od višanja (neto 350 g)
2 kašičice Dr. Oetker Gustin
1 kašičica šećera
cimeta mlevenog

Mousse od čokolade:

300 g čokolade za kuvanje
600 g slatke pavlake umućene

Za ukrašavanje:

Dr. Oetker Kakao

- 1 Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Obruč za torte (Ø 26 cm) stavite na lim. Zagrejte rernu. Električna rerna: oko 180°C
- 2 **Smesa od belanaca:**
Belanca i so u posudi mikserom umitite na najvećoj brzini u čvrst sneg. Postupno na najvećoj brzini dodajte šećer, mešajući sve dok se ne otopi (4-5 min.). Umešajte lešnike i cimet. Polovinu smese raspodelite unutar obruča za torte na limu za pečenje. Obruč za torte oprezno uklonite. Ispecite prvu podlogu. Vreme pečenja: 18 - 20 Min.
- 3 Podlogu s papirom za pečenje povucite na kuhinjsku rešetku i ostavite da se ohladi. Potom povucite papir za pečenje. Od preostale smese ispecite drugu podlogu.
- 4 **Nadev od višanja:**
Višnje dobro ocedite. Tečnost iz kompota sačuvajte i odvojite 150 ml. Kutlačom pomešajte gustin s približno 3 kašičice tečnosti, a ostalu tečnost zakuvajte sa šećerom, cimetom i vanilin šećerom. Dodajte pripremljenu smesu gustina i kratko zakuvajte, uz stalno mešanje. Zatim, umešajte ocedene višnje i ostavite da se malo ohladi.

5 Mousse od čokolade:

Čokoladu za kuvanje grubo naseckajte i otopite na vodenoj pari pri niskoj temperaturi. Uzmite 3 kašičice otopljene čokolade i premažite jednu podlogu torte. Stavite obruč za tortu oko podloge. Nadev s višnjama raspodijelite po donjoj podlozi, ostavljajući 1-2 cm slobodno od ruba. Umutite slatku pavlaku u čvrst sneg. Najpre 3-4 kašičice umućene slatke pavlake pomešajte s otopljenom čokoladom, potom tu smesu oprezno umešajte u ostatak slatke pavlake. Polovinom smese premažite podlogu. Zatim, stavite drugu podlogu i lagano pritisnite. Preostali mousse stavite na podlogu i poravnajte. Tortu držite najmanje dva sata u frižideru.