

Mjesec torti: Kokos ?oko mousse torta bez pe?enja

Mjesec torti se nastavlja :) i traje sve do 15.04. :) Do tada možete na blogu pro?itati predivne recepte mojih kolegica blogerica kao i neke moje savjete za izradu torti. Prolje?e dolazi i vrijeme je da se inspirirate novim idejama!

Ako dijelite svoje slike na društvenim mrežama kao što su Instagram, Twitter ili Facebook stavite hashtag #mjesectorti da imamo lijepu kolekciju na kraju :)

Danas imamo novu goš?u, Matejku sa bloga [Life Taste Like Chocolate](#) i ona vam je napisala par rije?i koje možete pro?itati u nastavku, i da ne zaboravimo za nas ima kokos ?oko mousse tortu bez pe?enja :)



Bok bok, piše vam Matejka s bloga [Life Tastes Like Chocolate](#)!

Tihana me prije nekoliko dana zamolila da joj gostujem na blogu s jednim svojim receptom, što sam objeruje prihvatila. Iz više razloga – Tihana je, naime, jedna od prvih food blogerica koju sam

pratila i koja me inspirirala da se i sama upustim u ovu avanturu. Tihana je tako?er jedna od prvih blogerica koja je prepoznala moj rad i trud i predstavila me svojim ?itateljima. A Tihana je tako?er jedna lijepa, pametna i draga cura kojoj se ne mo?e re?i ne :)

Sad kad sam je toliko nahvalila (zaslu?eno), idemo na recept. Ostavila mi je otvorene ruke oko recepta, dok god se radi o slastici. Eh, pa to mi definitivno nije te?ko palo. Ve? dugo (?itaj, dva-tri tjedna) nisam radila nikakvu tortu pa sam odlu?ila napraviti jednostavnu tortu koja je za?as gotova, a opet je vrlo impresivna i izgledom i okusom – jesam li spomenula da vam za nju ne treba pe?nica? Zvu?i dobro, zar ne? Kombinacija kokosa i ?okolade se nekako sama name?e, a kao podlogu sam umjesto biskvita koristila kupovne prhke kakao-kekse. Torta je vrlo pjenasta i lagana, zapravo idealna za toplije dane koji nam dolaze. ?okoladni slojevi su namjerno tanji nego kokos slojevi, zato da ?okolada ne nadja?a nje?an okus kokosa.

Okolo torte nema puno mudrosti, a sama priprema je vrlo brza – uz izuzetak hla?enja. U nastavku slijedi recept. Nadam se da ?e vam se svidjeti, a ako bude tako, slobodno svratite na moj blog po jo? koju ideju :)



Za tortu promjera 18 cm:

Baza:

150 g kakao kekisa

100 g otopljenog maslaca

Kekse usitnite u sjeckalici ili ih stavite u vrećicu pa izlupajte batom za meso. Pomiješajte ih s otopljenim maslacem. Dno kalupa za tortu obložite papirom za pečenje ili na dno stavite jedan vršni karton ako tortu planirate seliti na ukrasni tanjur. Mješavinu kekisa i maslaca utisnite ravnomjerno na dno kalupa.

Kokos mousse:

400 ml (1 konzerva) kokosovog mlijeka

100 g šećera

1 mahuna vanilije

6 listića želatine (10 g)

400 ml vrhnja za šlag (mlijekog)

Želatinu namočite u hladnoj vodi. Izvažite praznu posudu u kojoj ćete miksati vrhnje za šlag pa izmiksajte vrhnje.

Kokosovo mlijeko pomiješajte sa šećerom pa zagrijavajte dok se sav šećer ne otopi. Vaniliju raspolovite po dužini pa tupom stranom noža iz nje istružite sjemenke i dodajte u kokos. Umjesto mahune vanilije možete koristiti ekstrakt vanilije (1 žlicu) ili jedan bourbon vanili šećer. Skinite s vatre, dodajte sjemenke vanilije i ocijeđene listiće želatine te miješajte dok se potpuno ne otope. Ohladite, uz povremeno miješanje. Kad se počne stiskati umiješajte lagano pjenjavičom u prethodno tučeno vrhnje za šlag.

Unutarnju stranu prstena kalupa za tortu premažite maslacem i obložite papirom za pečenje. Dobro je da papir viri 2-3 cm izvan kalupa s gornje strane za slučaj da vam torta bude viša nego što je kalup.

Kokos mousse u posudi izvažite, oduzmite težinu posude pa mousse podijelite na 3 jednaka dijela. Prvi dio ulijte preko keksa i dobro ohladite u zamrzivaču ili hladnjaku dok se ne stisne. U međuvremenu pripremite čokoladni mousse.

Čoko mousse:

100 g crne čokolade (min 60% kaka))

200 ml vrhnja za šlag

Čokoladu otopite na pari ili u mikrovalnoj pećnici pa malo ohladite. Vrhnje istucite u šlag pa u njega lagano umiješajte čokoladu. Usipajte u slastičarsku vrećicu ili vrećicu za zamrzavanje. Odrežite ugao tako da dobijete otvor promjera cca 5 mm. Nanesite mousse preko stisnutog kokos sloja i to tako da krenete od vanjskog ruba i istišćete kremu ukrug prema sredini. Možete ga staviti i žlicom, ali ovako će vam rub torte kasnije biti uredniji. Ponovno ohladite.

Zatim preko čoko moussesa prelijte drugi dio kokos moussesa, ohladite pa opet stavite čoko sloj, ohladite i na kraju ide zadnji kokos sloj. Ukoliko vam je kalup za tortu prenizak, dobro je sa zadnjim kokos slojem pričekati dok se krema ne stisne tako da ne iscuri preko papira koji ste stavili u

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

kalup.

Cijelu tortu ohladite minimalno 6 sati, najbolje preko noći. Pažljivo skinite prsten pa ogulite papir. Ukrasite tortu po želji kokosovim brašnom, čokoladom, kakaom, keksima, slatkim vrhnjem... Držite u hladnjaku, ali poslužite na sobnoj temperaturi (da se mslac u keksima malo opusti prije rezanja).

Dobar tek!



Napomene:

Ja sam koristila Grancereale čokoladne kekse, ali možete sami odabrati – postoje Elvita kakao keksi, čajni kakao keksi, Oreo keksi (maknite kremu)...

Ako radite u kalupu od 26 cm, stavite 250 g keksa i 150 g maslaca. Količine za mousse mogu ostati ovakve ali onda ćete dobiti 3 sloja, a ne 5. Ako želite 5 slojeva, poduplajte sastojke za mousse.

Nemojte koristiti kokosovo mlijeko iz tetrapaka nego isključivo ono iz limenke. Ima ga za kupiti u DM-u, Mülleru, supermarketima, košta 20-25 kn.



Matejku možete na?i na [Facebooku](#), kao i na [Instagramu](#). Isto tako moram napomenuti da Matejka ima meni jedan od najdražih Youtube kanala :) Radi stop motion videe svojih recepata :) [pogledajte na linku!](#)

I zapamtite #mjesectorti :)