

Dolcela u mojoj kuhinji: Mousse torta od jagoda

Potražnja za ovim receptom je bila doista velika, ne samo na Facebook stranici bloga ve? i u porukama, komentarima i mailu :) Sam izgled torte oduševio je i vas ali i moje kolege na poslu te je nestala prije nego je poslijepodnevna smijna stigla na posao.

Ova torta dobila je sljede?e epitete: svježa, lagana, vo?na, ljetna, želim još :)

Brzo je gotova, jako je so?na i nakon jedne šnite zaželjet ?ete još i još....

Ukrašavanje prepuštam vama, ja sam ju prekrila sezonskim vo?em, neke od njih umo?ene u bijelu ?okoladu. Ajmo na recept :)



Biskvit:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

90 ml ulja
120 ml vode
160 g brašna
2 jaja
200 g šećera
1 žličica [Dolcela praška za pecivo](#)
150 g jagoda, nasjeckanih na manje kockice
1 žlica brašna

Pećnicu zagrijati na 180 stupnjeva. Miksati jaja sa šećerom dok se ne povežu i šećer ne rastopi. Pomiješati vodu sa uljem te brašno sa praškom za pecivo. Mikser staviti na najmanju brzinu i naizmjenice u jaja dodavati mokre i suhe sastojke. Kad se sve poveže isključiti mikser. Nasjeckane jagode pomiješati sa jednom žlicom brašna i špatulom dodati u ostatak smjese i lagano promiješati da je jagode ne polome.

U kalup promjera 26 cm na dno postaviti papir za pečenje i preko njega prelijati masu. Peći 20-25 minuta dok ne dobi lijepu zlatnu boju. Da budete sigurni napravite test sa čačalicom da vidite da li je pečeno. Ohladiti potpuno. Ako biskvit radite dan prije, kad se ohladi umotajte ga u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku.



Umak od jagoda:

300 g nasjeckanih jagoda

100 g šećera

1 [Dolcela limun šećer](#)

Jagode nasjeckati i staviti u posudu za kuhanje. Ubaciti šećer i Dolcela limun šećer. Na laganoj vatri kuhati 10-15 minuta dok jagode ne puste sok i šećer se rastopi povremeno miješajući. Kad se jagode lagano počnu raspadati maknuti s vatre i pasirati preko sitnog cjedila. Tako ćete dobiti cca 150 ml umaka od jagoda koji ide u kremu. Pustiti da se ohladi.



Krema:

150 g mascarpone sira

350 ml [Dolcela Šlag 5+](#)

50 g šećera u prahu

umak od jagoda koji ste prethodno napravili

1 [Dolcela mljevena želatina](#)

6 žlica hladne vode

Pripremiti mljevenu želatinu kao što je opisano na pakiranju za 6 žlica hladne vode i pustiti da nabubri. Miksati šlag lagano bez da oštrosne i dodavati mascarpone. Mikser neka bude na najmanjoj brzini. Nakon mascarponea dodati umak od jagoda i šećer u prahu. Ovdje možete varirati sa šećerom, ja sam stavila malo da bude krema svježija i bila je odlična. Želatinu otopiti u mikrovalnoj pećnici ili nalaganjoj vatri i umješati u kremu. Ako u kremi budu sitne grudice od želatine ili mascarpone sira možete kremu procijediti kroz sitno cjedilo.



Sastavljanje torte:

Staviti biskvit na pladanj za posluživanje. Oko biskvita staviti obru? za tortu i zatvoriti ga. Jagode prerezati na pola i postaviti oko ruba biskvita kao što je na gornjoj slici. Ja sam izme?u svake jagode prerezala jednu polovicu borovnice da bude kontrast. Gotovu kremu prelijati preko jagoda. Trebala bi biti lijepe visine, taman da se prekriju sve jagode.

Staviti u hladnjak na najmanje 6 sati, najbolje preko no?i. Prije posluživanja toplim nožema pažljivo odvojiti od kalupa i maknuti ga. Na tortu staviti raznorazno vo?e (može i bijele ?okolade) i ukasiti po želji.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





Količina želatine na količinu kreme daje savršenu mousse konzistenciju koja se topi u ustima. Biskvit je savršeno sočan i genijalno odgovara laganoj kremi. Nadam se da ćete isprobati :)