

## Mascarpone mousse torta

Neke stvari se nikad ne mijenjaju, pa sam se i ove godine natjerala da vam za Valetinovo napravim neki prigodni desert. Iako mi ne slavimo Valentinovo za kolače i slatko smo uvijek raspoloženi.

Prošlu subotu sam bila solo doma pa sam ideju iz glave pretočila u djelo i nastala je ova jako lagana atraktivna tortica. Podloga je fini brownie, okolo je biskvit koji se koristi zapravo za rolade pa je jako pogodan za rolanje. A točkice pitate se? Točkice se zovu "tuil" i možete napraviti dizajn kakav god želite! Punjeno je divnim laganim mascarpone moussom i ukrašeno slatkim vrhnjem!

Cijeli proces radjenja ove torte trajao je negdje od 17.30 do 21.00 - pečenje, hlačenje i punjenje. Kroz noć se mousse stisnuo i ujutro je spremna za rezanje i posluživanje.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---





**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---





**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---

