

Novi dizajn i torta Mali?oksa

Posljednih tjedan dana dosta toga se promijenilo kod mene, po?evši od novog vizualnog dizajna bloga. Odlu?ila sam se na novi dizajn jer imam osje?aj da je blog prošao na neku drugu, divnu razinu i da zaslu?uje imati "svoj" dizajn. Moja draga prijateljica i bivša kolegica iz osnovne škole Dragana po mojin napucima napravila je mene u "crti?" dizajnu i to je bilo to. Ukoliko želite da Dragana i vama napravi ilustraciju možete ju kontaktirati na ovaj e-mail dhajsok@gmail.com :) Tako?er zahvale idu Valeriji i Igoru koji su mi svojim savjetima pomogli kod samog završnog dizajna bloga.

Ju?er sam dan provela sa [Tamarom](#) i [Pamelom](#) u Zagrebu snimaju?i jednu zanimljivu reklamnu kampanju ?ije rezultate o?ekujte sljede?i tjedan.

Sljede?a nedjelja je tako?er i "Dan D" za [Tamaru](#), [Tadeju](#), [Moniku](#) i mene kada pe?emo kola?i?e na Zrinjevcu u sklopu festivala "Slatki gušti". Recepti su spremni, raspored tako?er. Tamara i ja smo na redu od 10:00 do 12:00, a Monika i Tadeja od 12:00 do 14:00. Možete nas do?i vidjeti, upoznati, razgovarati s nama i ukoliko uspijete probati neke naše slastice.

Za proslavu novog dizajna za vas tortica koju sam sama nekako spojila u glavi tijekom ju?erašnjeg dana a ra?ena je za ro?endan jedne drage prijateljice.



Podloga od keksa:

250 g vošnih napolitanki

40 g maslaca

Mousse od bijele ?okolade

200g bijele ?okolade

300 ml slatkog vrhnja

1 jaje

1 žutanjak

1 ?ajna žli?ica vode

Mousse od malina

300 g malina

1 vre?ica želatine

4 bjeljanka

2,5 dcl slatkog vrhnja

1 vanilin še?er

1 šlag fix

100 g še?era

Ukras

200 ml vrhnja za šlag

1 mahuna vanilije

bijela ?okolada

maline



Pripremiti kalup od 26 cm tako da na dno ostavite papir za pečenje i zatvorite oko toga okvir kalupa. Napolitanke samljeti i pomiješati otopljenim maslacem. Smjesu prebaciti u kalup i žlicom utisnuti da se stvori korica i staviti u ladjak dok radite prvu kremu.

Na parnu kupelj
staviti čokoladu da se otopi pa dodati jaje, žumanjak i žlicu vode te
miksati dok ne postane kremasto. Maknuti s vatre i nastaviti miksati dok

se ne ohladi. Staviti sastrane. Izmiksati slatko vrhnje, dodati
?okoladu i sve staviti na podlogu. Staviti u hladnjak dok ne pripremite mousse od malina.

Maline koje ste oprali i osušili i 50 g

še?era

izmiksajte štapičnim mikserom ili multipraktikom, pa procijedite od
suvishnih kostica (ukoliko radite sa smrznutima otopiti ih i procijediti od suvišne teku?ine).

Želatinu promiješajte sa 3 žlice dobivenog pirea i ostavite da stoji 10

tak minuta.

Vrhnje za šlag ?vrsto istucite s vanilin

še?erom i šlag fixom.

Bjelanjke istucite na pari (na skroz

laganoj vatri) i dodajte preostalih 50 g še?era, i miksajte ih par
minuta na pari, maknite sa pare i miksajte još par minuta.

Smjesu sa želatinom takodjer otopite na pari

ili u posudici na vatri i dodajte ostalom pireu od malina, dobro
promiješajte.

Dodajte pire sa želatinom u istu?eni šlag,

promiješajte kuha?om i malo po malo dodavajte snijeg od bjelanjaka i sve
lagano promiješajte drvenom kuha?om. Staviti na mousse od bijele

?okolade i natrag u hladnjak.



Kad se ostatak hladi, pripremiti još ukras. Prerezati mahunu vanilije i izvući iz nje sve sjemenke i ubaciti u vrhnje za šlag koj ste ?vrsto izmiksli i premažite preko moussa o malina.

Ostavite preko noći u hladnjaku, i drugi dan izšarajte bijelom čokoladom ili ju naribate preko cijele torte. Također možete ukasiti sa par komada malina.



Uživajte u vikendu :)