

TORTA SA MOUSSOM OD PJENUŠCA

Puslice od bjelanca

- 4 bjelanca
- 280 gr šećera

Pjenasto umutite bjelance, pa postepeno dodajte šećer u prahu te miješajte dobrih desetak, petnaest minuta. Od dobivene smjese pravite puslice, duguljastog oblika, ne okruglog. Pecite, odnosno sušite ih dva do tri sata na 80 stupnjeva C.

Podloga od bijele čokolade

- 200 gr bijele čokolade
- 1 dcl vrhnja za šlag
- 3 čaše od 2 dcl rižinih pahuljica

Na pari otopite bijelu čokoladu i vrhnje za šlag pa u to umiješajte rižine pahuljice. Dobro promiješajte da se rižine pahuljice obaviju smjesom čokolade i vrhnja za šlag. Dobivenu smjesu utisnite u kalup za tortu.

Mousse od pjenušca

- 2 vrećice želatine
- 0.5 lit pjenušca
- 1 vanilija puding
- 3 žumanca
- 0,5 lit vrhnja za šlag

Želatinu prelijte sa osam žlica vode.

Otvorite pjenušac, čašicu popijte, a 0.5 lit pjenušca stavite na vatru da uzavre. Puding od vanilije, 3 žumanca i 150 gr cukra pomiješajte sa malo vode da smjesa bude tekuća i bez grudvica. Tu smjesu ulijte lagano u kipući pjenušac pa miješajte da se smjesa skuha kao da kuhate puding. Skinite s vatre i umiješajte želatinu te miješajte dok se ona ne otopi u vrućoj smjesi. Ostavite kremu da se ohladi. Hladna smjesa još će biti tekuća, ne brinite, stvrdnuti će se kad dodate pola litra umućenog šlaga. Ja sam, kad sam prvi put radila kremu, skoro afanala jer sam mislila da se neće stvrdnuti do svetog nikada. U hladnu kremu dodajte umućeni šlag i sve će doći na svoje.

Sad slijedi slaganje torte. Na podlogu od bijele čokolade i riže, stavite pola moussa od pjenušca, na to složite piškote koje namočite u malo tople vode i ruma (ne držite puno potopljeno, samo umočite i vadite, da ne bi previše ovlažile), na to stavite drugi dio kreme, i po vrhu posložite puslice od bjelanca.