

Коледна торта с шоколадов мус

Плодов пълнеж и феерия от аромати

16 парчета (/парченца)



up to 80 Min.



Съставки:

Блат:

5 бр. белтъка
3 г сол (щипка)
120 г захар
150 г лешници (смлени)
1 пак. захар с канела Dr.Oetker

Черешов пълнеж:

350 г компот от череши
2 с.л. Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker
2 с.л. захар
1 пак. захар с канела Dr.Oetker
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker

Шоколадов мус:

300 г кувертю
600 г сладкарска сметана

Украса:

30 г какао премиум Dr.Oetker

1 Блат:

Разбийте белтъците със солта на сняг с миксер. Постепенно добавяйте захарта и разбивайте 4-5 минути с миксер. Добавете лешниците и захарта с канела. Разстелете половината от сместа върху предварително застлана с хартия за печене форма за печене с ринг и изпечете блата в средата в предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C при горещ въздух около 18 - 20 мин.

Издърпайте изпеченият блат върху метална скара и оставете да се охлади. След това извадете блата с хартията за печене. Повторете печенето с втората половина на блата.

2 Черешов пълнеж:

Отцедете добре черешите. Отделете 150 г от течността. С дървена лъжица разбъркайте 3 ч.л. густин с течността. Добавете към сместа останалата течност, захар, захар с канела, бурбонска ванилова захар и сложете на котлона до кипване. Добавете постепенно остатъка от густина и разбъркайте. Добавете отцедените череша и оставете сместа да се охлади.



3 Шоколадов мус:

Разтопете кувертюра на водна баня. С 3 с.л. покрийте първият блат на тортата. Сложете ринга на тортата и намажете черешов пълнеж. Разбийте сметаната на сняг. Добавяйте постепенно кувертюра докато не получите мус. Намажете тортата с половината мус. Сложете отгоре вторият блат. Добавете останалия мус и оставете тортата за 2 ч в хладилник.

4 Украса:

Отстранете ринга на тортата. Поръсете цялата торта с какао. Декорирайте по ваше желание.

