

Különleges finomság:

FEKETE EPRES CSOKOLÁDÉ TORTA



Készítsen mennyei csoki tortát a kellemesen fanyar, mégis édes fekete eper(fa) gyümölccsel, mellyel ez a klasszikus finomság igazán különlegessé válik!

RECEPT:



Piskóta:

Babbi gluténmentes brownie mix	250 g
Vaj (olvasztva)	125 g
Egész tojás	94 g

Fekete eper mousse:

Zselatin por	5 g
Víz (hideg)	30 g
Kristálycukor	30 g
Fekete eper püré	125 g
Babbi fekete eper paszta	15 g
Tejszínhab	125 g

Fekete eper zselé:

Fekete eper püré	150 g
Kristálycukor	30 g
Alma pektin	5 g
Babbi fekete eper paszta	10 g

Dekorgél:

Norte Springel hidegzselé	100 g
Babbi fekete eper paszta	10 g

- A hozzávalókat robotgéppel 2-3 perc alatt keverje el közepes fokozaton. Ne habosítsa fel.
- A kész keverékből süssön 5 db, 20 cm átmérőjű vékony lapokat 180°C-on kb. 5-6 perc alatt.

- Áztassa hideg vízbe a zselatint.
- A fekete eper pürét forralj fel a cukorral, keverje hozzá a megduzzasztott zselatint, majd a pasztát.
- Hűtse ki és keverje elegyítse a felvert tejszínhabbal.
- A cukrot és pektin keverje össze.
- Forralja fel a pürét, keverje bele a pektines cukrot, majd a pasztát.

A kihűlt brownie lapot tegye 20 cm-es tortakarikába és kenje meg vékonyan a fekete eper zselével.

A zselés lapra töltsön egy adag mousse-t, majd ismétlje, amíg van torta lap.

A betöltött tortát hűtse le. A felső lapra kenjen eper dekorgélt és ízlés szerint díszítse.