

Torta sa malinama i bijelom čokoladom



Potrebni sastojci:

Podloga:

- 300 g mljevenog plazma keksa
- 80g šećera u prahu
- 80 g maslaca
- 150 ml soka od narandže

Bijeli fil:

- 250 g mascarpone sira (Vindija)
- 100 g milerama (30% m.m.)
- 300 ml vrhnja za šlag (mliječno)
- 50 g šećera u prahu (šećer dozirajte prema vašem ukusu)
- 200 g kvalitetne bijele čokolade
- 7 g mljevene želatine

Rozi fil:

- 250 g mascarpone sira (Vindija)
- 100 g milerama (30% m.m.)
- 200 ml vrhnja za šlag (mliječno)
- 150 g šećera u prahu (šećer dozirajte prema vašem ukusu, ako volite slađe torte definitivno dodajte više šećera u ovaj fil)
- 250 g malina (ja sam koristila svježije)
- 10 g mljevene želatine

Još potrebno:

- 250 g malina

Kalup d=24 cm

Izrada:

Podloga:

Sve sastojke sjediniti, ručno umijesiti i formirati smjesu koju utisnemo na podlogu za torte u obruč kalupa d=24 cm kome smo obod obložili papirom za pečenje.

Bijeli fil:

Mljevenu želatinu sipati u mali lončić ili šerpicu i preliti sa 3 kašike vode i ostaviti da nabubri. U plastičnoj posudi pomiješati sir, mileram, šećer i 200 ml vrhnja za šlag (vrhnje nije potrebno mutiti, dakle dodajemo ga u tečnom stanju). Sve izmiješati silikonskom špatulom. U odgovarajućoj šerpici izlomiti bijelu čokoladu i preliti sa preostalim 100 ml vrhnja za šlag i zagrijavati na laganoj vatri uz miješanje dok se sva čokolada ne istopi. Ovu smjesu dodati prethodnoj i ponovo sve izmiješati špatulom. Sada na laganoj vatri istopiti i želatinu i prvo dodati u želatinu 2 kašike fila i dobro promiješati, a zatim dodati u ostatak fila i sve još jednom dobro promiješati špatulom. Bijeli fil preliti preko podloge i poravnati te u njega utisnuti oko 150 g svježih malina (100 g ostaje za dekoraciju). Tortu ostaviti u frižider dok pripremite rozi fil.

Rozi fil:

Mljevenu želatinu sipati u mali lončić ili šerpicu i preliti sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri. Maline usitnite viljuškom ili štapnim mikserom i procijediti kroz cjediljku kako biste uklonili košpice (ako vam košpice ne smetaju, ovaj korak možete preskočiti). Vrhnje za šlag čvrsto umutiti sa 150 g šećera. Sir i mileram pomiješati a zatim u to dodati procijeđene maline i dobro promiješati. Želatinu istopiti na laganoj vatri i dodati u smjesu sira i malina, a zatim u to lagano špatulom (ručno) umiješati i umučeno slatko vrhnje (ova smjesa je rijeđa od prethodne ali će se hlađenjem stegnuti). Izvaditi tortu iz frižidera i preliti rozi fil preko bijelog i sve vratiti u frižider na hlađenje 5-6 sati (najbolje preko noći)

Ohlađenoj torti pažljivo skinuti obruč i papir za pečenje te ukasiti sa 100 g svježih malina, matičnjakom ili mentom i svježim cvijećem. Tortu rezati tankim, ostrim nožem koji nakon svakog reza obrišemo papirnim ubrusom i potopimo u vrelu vodu.

Prijatno!