

## Lagana pjenasta mousse torta s malinama

*Osvježavajuća ljetna torta s laganom, pjenastom kremom od malina!*

### Sastojci:

#### Biskvit:

- 6 jaja
- 200 g glatkog brašna-
- ½ praška za pecivo
- 120 ml ulja
- 50 ml mlijeka
- 250 g šećera
- naribana korica 1 limuna
- 1 žlica arome vanilije

#### Mousse krema od malina:

- 500 g malina
- 200 g šećera
- 200 g tekućeg jogurta
- 2 x 10 g želatine u prahu
- 500 ml slatkog vrhnja

**Priprema:** Bjelanjke izmiksajte u snijeg. Žutanjke pjenasto izmiksajte sa šećerom pa dodajte aromu vanilije, limunovu koricu, mlijeko i ulje. Smjesi od žutanjaka naizmjenično dodajte snijeg od bjelanjaka te brašno pomiješano s praškom pecivo i sve lagano sjedinite. Smjesu izlijte u kalup za torte (26 cm) kojeg ste obložili masnim papirom. Biskvit pecite 30-40 minuta na temperaturi od 180°C. Čačkalicom provjerite je li pečen. Ohlađeni biskvit prerežite dva puta tako da dobijete tri jednaka biskvita.

Za pripremu kreme maline, zajedno sa šećerom izmiksajte štapnim mikserom ili u blenderu. Želatinu prema uputama na pakiranju namočite u vodi, ostavite da nabubri pa otopite na laganoj vatri. Otopljenu želatinu pomiješajte s pireom od malina. Ako ne volite koštice, pire od malina procijedite kroz sitno cjedilo prije nego što umiješate

želatinu. Ja ih nisam micala jer mi ne smetaju. Slatko vrhnje izmiksajte u mekani šlag pa sjedinite s jogurtom i pireom od malina.

Svaki biskvit navlažite s malo mlijeka pa premažite s 1/3 kreme od malina. Tortu slažite u kalupu u kojem se pekao biskvit, a rub kalupa obavezno obložite masnim papirom. Tortu spremite u hladnjak na nekoliko sati, a najbolje preko noći. Prije posluživanja tortu dodatno ukasite šlagom ili drugačije prema želji.

***Jannette Razum***

***Slatki svijet torti i kolača***

***WEB: [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)***

***[Facebook Slatki svijet](#)***