ČOKOLADNA MOUSSE TORTA

Tijesto:

300 g brašna
60 g kakaa
1 žličica pecilnog praška
1/4 žličice sode bikarbone
1/4 žličice soli
120 g maslaca
180 g šećera
2 jaja
srž mahune vanilije
1,6 dl mlijeka

Čokoladni mousse:

200 g čokolade sa visokim udjelom čokolade
4 jaja
2,5 dl slatkog vrhnja
2 žlice instant kave otopljene u 5 žlica vruće vode
2 žlice ruma
2 žlice šećera

Za natopiti biskvit:

rum razrijeđen vodom

Za ukras:

čokoladne strugotine crne i bijele čokolade

Zagrijte pećnicu na 180 C. Namastite i pobrašnite okrugli kalup za tortu promjera 30 cm. Prosijte brašno, kakao, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol.
Pjenasto izmiksajte maslac. Postepeno umiješajte šećer i miksajte. Dodajte jedno po jedno jaje. Kada se smjesa lijepo poveže umiješajte prosijanu smjesu brašna i mlijeka. Ulite smjesu u pripremljeni kalup za tortu. Pecite 30 minuta. Ohladite.
Za čokoladni mousse; otopite čokoladu na pari. Ostavite sa strane da se malo ohladi. Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Miksajte žumanjke sa šećerom dok smjesa ne postane pjenasta.Umiješajte rastopljenu čokoladu, rum i kavu. Slatko vrhnje istući u čvrst šlag te umiješati u smjesu jaja i čokolade. Bjelanjke istući u čvrsti snijeg te ih oprezno umiješati u čokoladnu smjesu.
Rum pomiješajte sa malo mlake vode te time natopite biskvit.
Biskvit staviti na tanjur za posluživanje i oko njega staviti obruč za torte. Čokoladni mousse rasporediti na biskvit i zagladite površinu. Ostavite u hladnjaku preko noći. Prije posluživanja odstranite obruč i ukrasite čokoladnim strugotinama.