

## NUTELLA BROWNIE MOUSSE TORTA

Za brownie biskvit:

55 g maslaca  
2 žlice ulja  
200 g šećera  
2 jaja  
1 žličica ekstrakta vanilije  
70 g brašna  
35 g kaka  
1/2 žličice praška za pecivo  
1/4 žličice soli  
2 žlice mlijeka  
85 g Nutelle

Za Nutella mousse:

2 listića želatine  
355 ml vrhnja za šlag  
170 g mliječne čokolade  
85 g Nutelle  
prstohvat soli

Za glazuru:

2 žličice želatine u prahu  
100 ml hladne vode  
100 ml vrhnja za šlag  
150 g šećera  
50 g kaka

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite okrugli kalup za tortu (ja sam koristila kalup promjera 28 cm jer sam željela nižu tortu).

U prikladnom loncu, na laganoj vatri, otopite maslac i ulje.

Otopljenu smjesu ulijte u posudu od miksera pa dodajte šećer pa kratko izmiksajte.

Umiješajte jedno po jedno jaje.

Umiješajte i ekstrakt vanilije.

Pomiješajte i prosijte brašno, kakao, prašak za pecivo i sol.

Umiješajte u smjesu s jajima.

Na kraju umiješajte i mlijeko.

Ulijte u pripremljeni kalup za tortu i zagladite površinu.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 25-30 minuta (napravite test čačalicom).

Ohladite.

Ohlađeni biskvit prebacite na tanjur za posluživanje pa premažite Nutellom pa stavite u hladnjak dok pripremate mousse.

Za mousse želatinu prelijte hladnom vodom pa je ostavite da nabubri 10-ak minuta.

Na pari otopite čokoladu i nutellu.

100 ml vrhnja za šlag ugrijte dok ne bude toplo.

Iz želatine iscijedite što više vode pa je ubacite u toplo vrhnje i miješajte dok se ne otopi.

Ulijte u otopljenu smjesu čokolade i nutelle pa izmiješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu.

Umiješajte i prstohvat soli.

Preostalo vrhnje istucite u čvrsti šlag.

Ulijte čokoladnu kremu pa nježno izmiješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu.

Oko brownie biskvita stavite obruč od torte pa ulijte mousse od nutelle.

Zagladite površinu pa vratite u hladnjak da se u potpunosti stisne prije glaziranja.

Za glazuru želatinu prelijte s 50 ml hladne vode i ostavite da nabubri 10-ak minuta.

U prikladnu posudu stavite preostalu vodu, vrhnje za šlag i šećer pa zagrijavajte na laganoj vatri dok se šećer ne otopi.

Kada smjesa zakuha maknite s vatre pa dodajte nabubrenu želatinu i miješajte dok se ne otopi.

Dodajte i prosijani kakao i dobro izmiješajte.

Ostavite glazuru da se ohladi kako bi bila sobne temperature.

Odvojite obruč od torte.

Tortu stavite na rešetku pa je prelijte mlakom glazurom.

Ostavite je da se stisne pa ukasite po želji.

Još jednom dobro ohladite tortu prije posluživanja.