

MOUSSE TORTA BEZ PEČENJA

200 g digestive keksa
90 g rastopljenog maslaca
200 g tamne čokolade
150 g čokolade za kuhanje
500 ml vrhnja za šlag

Kekse razlomite na manje komadiće pa ih multipraktikom usitnite u fine mrvice. Rastopljeni maslac umiješajte u usitnjene kekse. Na tanjur za posluživanje stavite obruč kalupa za torte . Mješavinu keksa i maslaca i keksa stavite na tanjur pa je utisnite. Stavite u hladnjak pa pripremite kremu.

Tamnu i čokoladu za kuhanje narežite na manje komadiće. 200 ml vrhnja za šlag zagrijte do vrenja pa prelite preko narezane čokolade. Mješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Ostavite da sve malo ohladi.

Preostalih 300 ml vrhnja za šlag istucite u čvrsti šlag. Umiješajte i čokoladu u smjesu pa se dobro izradite da dobijete jednoličnu smjesu. Smjesu rasporedite na podlogu od keksa. Stavite u hladnjak na nekoliko sati ili preko noći. Prije posluživanja odstranite obruč kalupa za torte i ukasite po želji.