

EGYSZERŰ, TRIPLA CSOKI MOUSSE TORTA – SÜTÉS NÉLKÜL, OREOVAL



Hozzávalók egy 19-20 cm-es (magas peremű) tortaformához:

A kekszes alaphoz:

- 200 g Oreo keksz
- 10 dkg vaj

A csokoládés rétegekhez:

- másfél tábla étcsoki (150 g)
- másfél tábla tejszoki (150 g)
- másfél tábla fehér csoki (150 g)
- 3*fél bögre (3*120) g 35%-os habtejszín
- 3* háromnegyed bögre (3*160 g) 35%-os habtejszín
- 3 teáskanál (3*4 g) zselatin

A tetejére:

- kevés csokiforgács a háromféle csokiból
- egy szem Oreo keksz

Elkészítése:

1. Az Oreo kekszet késsé aprítóban összedaráljuk, majd az olvasztott vajat is beledolgozzuk (a géppel is lehet).
2. Kapcsos tortaforma aljába simítjuk a masszát, és hűtőbe tesszük.
3. Egy picit edénykében vagy kávékiöntőbe kimérünk egy evőkanál és egy teáskanál hideg vizet, majd egy teáskanálnyi zselatint keverünk bele, majd félretesszük.
4. Az étcsokit fél bögre tejszínrel felolvasztjuk gőzfürdő felett.
5. A zselatint közepes hőfokon addig melegítjük, míg fel nem hígul egy picit, majd hozzákeverjük a csokihoz.
6. A csokit hagyjuk kicsit kihűlni, olyan majdnem szoba hőmérsékletűre. Közben néha átkevertem.
7. A tejszínt habbá verjük, majd hozzákeverjük a csokihoz.
8. Ráöntjük a kekszes alapra, majd hűtőbe tesszük húsz percre, hogy megkőssön egy picit.
9. Ez idő alatt elkészítjük a tejszokis réteget, pontosan ugyanúgy, mint az étcsokisat csináltuk, csak ugyanezt tejszokival, majd az egész kis procedúrát megismételjük a fehérrel is 😊
10. Néhány órára hűtőbe tesszük, hogy dermedjen, de a legjobb, ha egy egész éjszakát bent hagyjuk. Tegyük egy tányért a forma tetejére, hogy ne vegye át a hűtőben az ízeket!
11. Másnap egy éles pengéjű késsel elválasztjuk a forma oldalától a tortát (csak óvatosan!), majd kicsatoljuk a gyűrűt, és levesszük róla.
12. Egy félbevágott Oreo-val és csokiforgáccsal díszítjük, vagy amivel csak szeretnénk, a lényeg, hogy hajazzon a csokira 😊 Nagyon jól passzol mellé valami friss gyümölcs!