



A nyár az évnek az az időszaka, amikor a konyhámban ritkábban van karamell- és fahéj illat, és amikor folyamatosan a friss gyümölcsöket vadászom, amiből roppanós, hűsítő nyári édességeket lehet készíteni.

Míg júliusban mindig annak reményében szaladok a piacra, hogy **hátha találok még néhány darab friss epre** t, addig az augusztus a málna-, a szeder- és az áfonyavadászat ideje. Mivel kedd a piacnap, aznap meg lehet tölteni a kosarat mindenféle finomságokkal, a hét hátralévő részében viszont gyakran okoz fejfájást, hogy honnan kerül majd a friss gyümölcs a torták, piték, sütemények tetejére.

A héten is voltunk piacon,

találtunk frissen szedett erdei málnát, ebből készítettem egy nagyon különleges nyári édességet.

Nem titok, hogy én azokat az édességeket szeretem a legjobban, amik habár első ránézésre bonyolultnak és macerásnak tűnnek, mégis sokkal **egyszerűbb az elkészítésük, mint gondolnánk**.

Habár első hallásra egy pisztáciás-málnás mousse torta elég nagy kihívásnak tűnik, mégis pofonegyszerű. És **hatalmasat lehet vele villantani** egy hétvégi kerti partin. A barátaink még egy kiadós grillvacsi után sem fognak tudni ellenállni neki. Alul pisztáciás piskóta, rajta pisztáciás-fehércsoki ganache, majd jöhet a málnamousse, végül pedig a málnazselé.



Hozzávalók:

A piskótához:

- 2 tojás
- 70 g cukor
- 70 g őrölt pisztácia

· 10 g liszt

· 15 g olvasztott vaj

A fehércsoki-ganache-hoz:

· 60 g fehércsoki

· 15 g állati eredetű tejszín

· 50 g őrölt pisztácia

A málnamousse-hoz:

· 300 g málna

· 50 g cukor

· 15 ml citromlé

· 5 g zselatinpor

· 30 g hideg víz

- 200 g állati eredetű tejszín

A málnaszeléhez:

- 120 g málna
- 30 g cukor
- 2 g zselatinpor
- 15 ml víz



Elkészítés:

A piskótához a tojásokat a cukorral egy mixer segítségével kb 7-8 percet habosítjuk. Ehhez adjuk hozzá a héjától megszabadított sós pisztácia 2/3-át, a lisztet. Elkeverjük, majd jöhet a maradék pisztácia és az olvasztott vaj. Tortaformába öntjük, és 180 fokon 15-17 percig sütjük.

Ha kihűlt, **a fehér csokit a tejszínnel** vízgőz fölött felolvasztjuk. Belekeverjük a pisztáciát, és a tortalap tetejére kenjük, majd hűtőbe tesszük. Figyeljünk arra, hogy a torta mindvégig a formában marad, ez fogja összetartani a süteményt, amíg kihűl.

A mousse-hoz a málnát a cukorral és a citromlével összefőzzük, majd még forrón átszűrjük, hogy megszabaduljunk a magoktól. A zselatinport a hideg vízben feloldjuk, hagyjuk 10 percet állni, majd a még meleg málnaszószban elkeverjük. Hagyjuk szobahőmérsékletűre hűlni. A tejszínt habbá verjük, majd óvatosan hozzáöntjük a málnaszószot. Ez jöhet rá az alapra, majd 3-4 órára megy a hűtőbe.

A málnaszeléhez a málnát a cukorral felforraljuk, átszűrjük. A zselatint a vízben állni hagyjuk, a málnaszószhhoz kanalazzuk, elkeverjük, majd a megdermedt mousse tetejére simítjuk. Újabb 1-2 órára a hűtőbe tesszük.

Ha kész, friss tejszínhabbal, gyümölcsdarabokkal, őrölt pisztáciával, mentalevéllal díszíthetjük.

A mousse-ba pedig ízlés szerint használhatunk epret, szedret, áfonyát vagy akár lepürésített déli gyümölcsöket is. A piskótába és a ganache-ba pedig a pisztácia helyett tehetünk akár mandulát is.