



Τούρτα σύννεφο

40'

Χρόνος
Εκτέλεσης

10 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

6-8

Μερίδες

3

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη montee γκανάς

- Σε ένα μπολ βάζουμε τα φύλλα ζελατίνης και καλύπτουμε με νερό. Αφήνουμε στην άκρη για 3-4 λεπτά να μαλακώσουν.
- Τοποθετούμε μια [κατσαρόλα](#) σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε 260 γρ. κρέμα γάλακτος, τη γλυκόζη, τη βανίλια, ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός και αφήνουμε να πάρει το μείγμα μια βράση.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης καλά στυμμένα, τη λευκή κουβερτούρα κομμένη σε κομμάτια και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να λιώσει η κουβερτούρα και ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε μεταλλικό μπολ και βάζουμε την παγωμένη κρέμα γάλακτος. Βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες να κρυώσει.

Για το ζελέ φράουλας

- Τοποθετούμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά.
- Βάζουμε τον πουρέ φράουλας, τη ζάχαρη ανακατεμένη με το αγάρ αγάρ και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη και πάρει μια βράση το μείγμα.
- Προσθέτουμε τον χυμό από το λεμόνι, ανακατεύουμε και αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Μεταφέρουμε σε ένα [σκεύος τετράγωνο 20x20 εκ.](#) και βάζουμε στο ψυγείο 1 ώρα να πήξει.

Για τη σύνθεση

- Βάζουμε την κρύα γκανάς στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 1-2 λεπτά για να αφρατέψει.
- Μεταφέρουμε τα 2/3 από τη γκανάς στην ειδική [φόρμα σιλικόνης με σχήμα σύννεφο](#) και ισιώνουμε την επιφάνεια με μια μαρίζ.
- Ξεφορμάρουμε το ζελέ φράουλας και το βάζουμε πάνω από τη γκανάς.
- Καλύπτουμε με την υπόλοιπη γκανάς, καλύπτουμε με το έτοιμο παντεσπάνι βανίλιας που το έχουμε κόψει σε διαστάσεις 20x20 εκ. και μεταφέρουμε στην κατάψυξη για 7-9 ώρες να παγώσει.
- Βάζουμε 2 κ.σ. λευκή κουβερτούρα σε μια επιφάνεια σιλικόνης και απλώνουμε με μια σπάτουλα. Μεταφέρουμε στο ψυγείο να σταθεροποιηθεί. Το σπάμε σε ακανόνιστα κομμάτια και τα αφήνουμε στην άκρη.
- Ξεφορμάρουμε την τούρτα και τη μεταφέρουμε στην πιατέλα σερβιρίσματος. Ψεκάζουμε όλη την επιφάνειά της με το [χρυσό σπρέι](#).
- Με ένα μαχαίρι κάνουμε τρύπες στην επιφάνεια της τούρτας και βάζουμε τα κομμάτια της λευκής κουβερτούρας. Ψεκάζουμε με το χρυσό σπρέι.
- Στολίζουμε με τα raspberries, τα βρώσιμα λουλούδια και [σερβίρουμε](#).

Συστατικά

Για τη montee γκανάς

- 6 γρ. φύλλα ζελατίνης
- 260 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 60 γρ. γλυκόζη
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 200 γρ. κουβερτούρα λευκή
- 400 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, παγωμένη

Για το ζελέ φράουλας

- 300 γρ. πουρέ φράουλας
- 70 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 γρ. αγάρ αγάρ
- 10 γρ. χυμό λεμονιού

Για τη σύνθεση

- 100 γρ. παντεσπάνι, έτοιμο, βανίλιας
- 100 γρ. κουβερτούρα λευκή, tempered
- [χρυσό βρώσιμο σπρέι](#)
- σμέουρα (raspberries), για το σερβίρισμα
- βρώσιμα λουλούδια, για το σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

490 Θερμίδες (kcal)	29.0 Λιπαρά (γρ.)	17.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	49.0 Υδατ/κες (γρ.)
25%	41%	85%	19%
45.0 Σάκχαρα (γρ.)	7.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.31 Αλάτι (γρ.)
50%	15%	15%	5%