

Citronmoussetårta med hallonfyllning

Denna goding kräver planering och lite bakvana. Du behöver också en termometer till själva moussen, men det går i gengäld att göra hela tårtan klar och bara garnera den dagen då den ska ätas!

Hallonkompott: Blötlägg gelatinbladen till hallonkompotten i kallt vatten. Koka bär, citron och socker på låg värme i cirka tio minuter. Lyft upp gelatinbladen utan att krama ur dem och rör ner dem i den varma kompotten. Häll kompotten i en form med löstagbar kant, cirka 20 centimeter i diameter, och ställ in i frysen i minst två timmar.



Chokladbotten: Vispa smör och socker lätt och luftigt cirka fem minuter. Tillsätt äggen ett i taget under fortsatt vispning. Smält chokladen över vattenbad eller på låg effekt i mikron. Vänd försiktigt ner chokladen och mjölet i äggsmeten, häll smeten i smord form med löstagbar kant, cirka 24 centimeter i diameter, och grädda i nedre delen av ugnen på 175 grader cirka trettio minuter. Låt botten sitta kvar i formen, men skär loss den runt om och klä därefter gärna kanten med overheadplastfilm (så blir det lättare att lossa kanten sedan när moussen är fryst).

Citronmousse: Tvätta citronerna, finriv skalet och pressa ur saften. Vispa grädden lätt. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Vispa äggulorna till ett lätt skum. Koka socker och vatten till 122 grader. Häll den kokande sockerlagen över äggulorna under vispning, fortsätt vispa tills skummet svalnat till rumstemperatur. Lyft upp gelatinbladen utan att krama ur dem och smält dem på låg effekt i mikron med en halv deciliter citronsaft. Rör kesella och den resterande citronsaften till en slät smet. Vänd försiktigt ihop alla ingredienserna till en lätt och luftig mousse.

Lägg den frysta hallonkompotten på mitten av botten, häll på moussen, stryk slätt och ställ i frysen i minst två timmar. Ta fram tårten, lossa kanten och låt tina i kylan minst två timmar före servering. Dekorera vackert med bär och frukter.

12 Bitar

CHOKLADBOTTEN

170 gram rumsvarmt smör

1 ½ dl strösocker

3 ägg

170 gram mörk choklad till exempel Valrhona Araguani 72 procent

1 dl vetemjöl

HALLONKOMPOTT

2 ½ gelatinblad

300 gram hallon

2 msk färskpressad citronsaft

1 ½ dl strösocker

CITRONMOUSSE

4 citroner

9 dl vispgrädde

6 gelatinblad

7 äggulor

3 ½ dl strösocker

1 ¼ dl vatten 900 gram kesella

GARNERING

färska bär, till exempel blåbär

Receptet kommer ur boken Tårtor och bakelser från En liten smula av Therese Baalack.