

## MOUSSETÅRTA

(12 personer)

Kardemumma-pannacotta:

300 g vispgrädde

50 g strösocker

10 kardemummakärnor

1½ gelatinblad

Citronmarängbotten:

200 g mandelflagor

200 g florsocker

200 g äggvita

100 g strösocker

rivet skal av 1 citron

Italiensk maräng:

50 g vatten

400 g strösocker

200 g äggvita

Mousse:

3 gelatinblad

300 g grädde

150 g hallon

100 g blåbär

100 g jordgubbar

300 g italiensk maräng

Chokladgelé:

225 g vatten

175 g strösocker

40 g glykos

75 g kakao

20 g mörk choklad

150 g grädde

4 gelatinblad, blötlagda

Till garnering:

frukt och bär, gärna exotiska

**Beredning: Pannacotta:** Koka samman allt utom gelatinbladen. Låt stå och dra i 10–15 min. Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Värm smeten igen, krama ur gelatinbladen och rör ner dem. Sila. Håll pannacottan i en form som är något mindre än den tårtan ska vara i. Täck väl med plastfolie. Ställ in i frysen.

**Marängbotten:** Mixa mandel och florsocker till fint mjöl. Vispa äggvita och socker till fast skum. Vänd ner mandelmjölet och rivet citronskal försiktigt i äggvispet.

Rita 2 cirklar, som är 2 cm mindre än tårtformen, på bakplåtspapper. Vänd papperet och spritsa ut drygt 1 cm höga marängbottnar. Ställ in i 190° varm ugn och grädda i 15–20 min. Låt svalna.



**Italiensk maräng:** Koka vatten och 350 g socker. När sockerlagen är runt 115° (använd termometer), börja vispa äggvita och 50 g socker i en annan skål. När lagen når 124°, sänk till lägsta hastighet och håll ner lagen i äggvispet i en tunn stråle under fortsatt vispning. Öka hastigheten igen och vispa tills marängen är rumsvarm.

**Mousse:** Lägg gelatinbladen i kallt vatten, vispa grädden lätt och ställ in i kylan. Mixa bären till puré. Smält gelatinbladen i 1 dl av bärpurén, gärna i mikron. Blanda i resten av purén och vänd ner 300 g maräng. Vänd ner den lättvispade grädden försiktigt med en slickepott.

**Montering:** Lägg en tårtring på en bricka, tänk på att den ska få plats i frysen. Fodra insidan med breda remsor av overheadfilm. Placera en marängbotten i mitten, täck med ca 1 cm mousse. Lägg den frysta pannacottan ovanpå, tryck till lätt. Håll på mousse så att pannacottan nätt och jämnt täcks. Lägg den andra maräng-

botten över, tryck till lätt. Fyll upp hela tårtringen med mousse, försök få en slät yta. Plasta och ställ i frysen. Hit kan du förbereda.

**Chokladgelé:** Sjud alla ingredienser utom gelatinbladen i 10 min. Tillsätt bladen och låt gelén svalna något.

Ta ut tårtan 3–4 tim före servering och lossa försiktigt från tårtringen och plasten. Placera på en form som är något mindre än själva tårtan. Ställ formen på en plåt så att överbliven chokladgelé inte rinner ut över bänken. Håll gelén över tårtan, var inte rädd för att hälla på rikligt. Skrapa ihop chokladgelén som runnit över och håll på igen för att få lite ojämn struktur. Ställ på serveringsfat. Garnera med frukt och bär. Förvara i kylan fram till serveringen.

**Tips!**

All italiensk maräng går inte åt till tårtan. Frys in det som blir över, perfekt att plocka fram när du bakar till exempel citronpaj.