

Påsktårta med hallon, citron & lakrits

Lakritsbrownie

180 g mörk choklad, 60-70%
180 g smör
3 st ägg, gärna rumstempererade
90 g (1.25 dl) farinsocker
90 g (1 dl) strösocker
0.5 tsk äkta vaniljpulver
90 g (1.5 dl) vetemjöl
30 g (0.75 dl) kakao av god kvalitet
1 tsk bakpulver
0.5 tsk salt
ca 70 g (1 dl) hårda lakritskarameller, ex turkisk peppar

Citronmousse

4 st gelatinblad
2 st citroner, saft & finrivet skal
3 st äggulor
120 g (2 dl) florsocker
200 g (2 dl) turkisk yoghurt
200 g (2 dl) vispgrädde

Hallonmousse ? med italiensk maräng

4 st gelatinblad
200 g frysta hallon
3 st äggvitor
1 tsk citronsaft
180 g (2 dl) strösocker
0.5 dl vatten
200 g (2 dl) vispgrädde

Till dekoration

Bitar av lakritsbrownie

Lakritsägg från Anthon Berg

Färska blommor