

## **Vit chokladmoussetårta med citruscurd**

### **Botten**

5 äggvitor (spara gulorna till curd och mousse)  
1 tsk citronsaft  
180 g (3 dl) florsocker, siktat  
250 g (5 dl) mandelmjöl  
2 tsk vaniljsocker  
30 g (0,75 dl) kakao

### **Citruscurd**

1,5 gelatinblad  
3 äggulor  
1 ägg  
135 g 1.5 dl strösocker  
1 dl saft av lime, citron och apelsin  
ca 2 msk zest från citrusfrukterna  
50 g smör i bitar, rumsvarmt

### **Vit chokladmousse**

3,5 gelatinblad  
250 g vit choklad, gärna chokladchippits eller chokladknappar, annars hackad choklad  
2 msk citron- eller apelsinsaft  
500 g 5 dl vispgrädde  
2 äggulor

### **Dekoration**

rostad vit choklad  
vit chokladmousse i kupolform  
citruscurd  
ätbart guldpulver/guldkulor