BAKA

Kladdkaka med vit choklad och hallonmousse

Kock: **Hana Chatila** Tid: **70 min** Portioner: **8**

70

Hurra för kladdkakan! Detta underbara och folkkära bakverk är ju helt underbart. Dels är den enkel att göra, väldigt god och så går den att variera och piffa till i oändliga variationer. Denna är verkligen en fröjd för ögat. Kladdkaka med vitchokladmousse och hallonmousse.

INGREDIENSER

Kladdkaka
100 gram smör
2 dl socker
2 msk ljussirap
1 dl vetemjöl
2 tsk vaniljsocker

Hallonmousse
150 gram frusna hallon
0,75 dl gelésocker multi

2 tsk vaniljsocker
1 dl vispgrädde

Vitchokladmousse
100 gram vitchoklad
1 blad gelatin
2 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1. KladdkakaSätt ugnen på 175 grader.Smält smöret. Tillsätt socker och ägg och blanda väl.Rör ner de övriga ingredienserna tills allt gått ihop.Häll smeten i en bröad form med löstagbar kant, ca 20cm i diameter.Grädda i mitten av ugnen i ca 20-25 min.Låt svalna

2. Medan kakan är i ugnen så förbered hallonmoussen.Värm hallonen i en kastrull. När hallonen är mosade så tillsätter du gelesocker multi och vaniljsockret. Låt koka upp i någon minut. Sedan låter du den kallna helt.Under tiden vispar du grädden hårt. När hallonen kallnat så vänder du ner hallonblandingen i grädden. Ställ i kylen och låt svalna en stund.

3. VitchokladmousseBlötlägg gelatinet i kallt vatten.Hårdvispa hälften av grädden och koka upp den andra halvan. Hacka chokladen och häll över den kokande grädden över och rör om till en len kräm.Krama ut gelatinbladet och tillsätt den till chokladkrämen. Låt gelatinet smälta och krämen svalna. Vänd ner krämen i den vispade grädden.

4. MonteringLåt kladdkakan vara kvar i formen. Bre över hallonmoussen och lägg den i frysen.När den stelnat till lite tillsätter du lagret av vitchoklad och lägger i frysen tills moussen stelnat.Dekorera med frukter och bär innan servering och pudra med florsocker.