



Lakrits- och citronmoussetårta

Kock: **Helena Ekman** Tid: **40 min** Portioner: **6**

En busenkel tårta som passar perfekt till studentmottagningen då den ser ut som en studentmössa. Lägg till 4 h frystid!

Fyllningen är en härlig blandning av lakrits och citron. Tårtan kan göras dagen innan och ta ut ca 1 h före servering. Jag valde syrener som garnering men det går lika bra med färska bär eller ätbara blommor.



INGREDIENSER



Botten

2 dl strösocker
1 dl vetemjöl
2 msk kakao
1 tsk vaniljsocker
2 tsk vaniljsocker
1 tsk lakritspulver
1/2 tsk salmiaksalt
2 ägg
75 g smält smör



Citronmousse

2 1/2 gelatinblad
2 äggulor
1 1/3 dl florsocker
2 tsk vaniljsocker
1 citron, zesten
1 1/2 dl turkisk yoghurt
2 dl vispgrädde

Garnering

syrenblommor eller andra ätbara blommor eller färska bär

GÖR SÅ HÄR

1

Botten: Sätt ugnen på 175 grader.

2

Blanda de torra ingredienserna och rör om.

3

Knäck i 2 ägg och rör om. I med smöret och rör om.

4

Klä en springform (16-18cm) med bakplåtspapper. Häll i smeten och grädda mitt i ugnen 20 min. Låt kallna i formen.

5

Citronmousse: Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 min.

6

Vispa äggulor och florsocker fluffigt. Tillsätt vaniljsocker, citronzest och turkisk yoghurt och rör om.

7

Ta upp gelatinbladen från vattnet. Krama ur och smält i micron ca 10 sek. Rör ner i moussen

Vispa grädden fluffig. Rör ner grädden i moussen.

8

Lägg smeten ovanpå den svalna kakan och täck med plastfolie.

ln i frysen minst 4 h.

Ta ut tårtan och lägg på ett snyggt fat och garnera.