



DESSERT

Prinsesstårta i dessertglas

Kock: **Helena Ekman** Tid: **45 min** Portioner: **6**

En prinsesstårta som du kanske aldrig sett den förut? fräsch, elegant och serverad i dessertglas. Lime, hallon och vaniljkräm i perfekt harmoni. En modern klassiker som imponerar! Perfekt att servera som fika, istället för tårta eller en härlig efterrätt



INGREDIENSER

Vaniljkräm med lime

2 st äggulor
2 msk strösocker
1 msk majsstärkelse
2 dl mjölk 3%
1 tsk vaniljsocker
1 tsk limesaft
zest från 1 lime

Hallonlagret

2,5 dl färska hallon
2,5 msk florsocker
1 tsk limesaft

Övrigt

1,5 dl vispgrädde
1 färdig tårtbotten
1 färdig rulle grön marsipan
3 färska hallon delade i hälften



GÖR SÅ HÄR

1

Förbered vaniljkrämen med lime: Vispa äggulor, strösocker och majsstärkelse i en kastrull tills blandningen är slät. Häll i mjölken och vispa ihop. Värm blandningen på medelhög värme under ständig omrörning tills krämen tjocknar (ca 3-5 minuter). Ta av från värmen och rör ner vaniljpasta, limeskal och limejuice. Låt krämen svalna helt och ställ i kylan.

2

Förbered hallonlagret: Blanda hallon med florsocker och limejuice i en skål. Mosa lätt med en gaffel för att få en chunky sås.

3

Vispa grädden fluffig.

4

Montera desserten: Ta fram 6 st glas. Ta tårtbotten och stansa ut runda ringar lika stora som glasen. Lägg ett lager tårtbotten i botten av varje glas. Tillsätt ett lager lime-vaniljkräm och sedan ett lager tårtbotten. Lägg på ett lager av hallonsåsen och sedan det sista lagret tårtbotten. Toppa med vispad grädde.

5

Marsipanlocket: Ta ut marsipanen och stansa ut runda bitar som passar glasens topp. Placera marsipanlocket ovanpå grädden. Toppa med lite spritsad grädde och ett halvt färskt hallon.

6

Ställ in i kylan i väntan på servering för att få fram alla friska och söta smaker.