DESSERT

Prinsesstårta i dessertglas

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

45

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 kylen.

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 kylen i väntan på servering för att få fram alla friska och söta smaker.