DESSERT

Apelsinmousse

Kock: **I min syrras kök** Tid: **45 min** Portioner: **8**

45

Den här moussen är så så god och dessutom enkel att göra. Krämig, len med perfekt apelsinsmak.

INGREDIENSER

5 apelsiner
0,75 dl apelsinsaft
1 msk apelsinzest (det yttersta av skalet, finrivet)
1,5 dl strösocker
1 tsk majsstärkelse
250 g mascarpone färskost
2,5 dl vispgrädde
1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Skär 4 av apelsinerna på längden och gröp ur köttet med hjälp av en sked. Lossa lite med en kniv om det sitter fast i ändarna.

2. Använd en del av köttet till att pressa ur saft genom en sil tills du har 0,75 dl. Eller pressa allt och spara resten.

3. Häll ner saften i en kastrull tillsammans med strösockret. Låt det koka upp och tillsätt sedan majsstärkelse under vispning. När det tjocknat lite ta av från plattan och tillsätt apelsinzesten som du rivit från den femte apelsinen. Spara ev lite till dekoration. Låt apelsinsåsen svalna helt.

4. Vispa grädde, Mascarpone och vaniljsocker fluffigt så det går att göra stadiga toppar med vispen.

5. Vänd ner apelsinsåsen i gräddblandningen och fyll sedan apelsinskalen med moussen.

6. Låt stelna i kylskåp åtminstone 3 timmar. Moussen håller flera dagar så denna går fint att förbereda.