



DESSERT

Jordgubbsmoussetårta

Kock: **Mårtenssons kök** Tid: **360 min** Portioner: **6-8**



Jordgubbar och choklad, vad kan gå fel?



INGREDIENSER

Botten

- 150 g smält smör
- 3 ägg
- 4.5 dl socker
- 4.5 msk kakaopulver
- 1.25 dl vetemjöl
- 1.5 tsk vaniljsocker (el annan vaniljvariant)

Jordgubbsmousse

- 1 vaniljstång
- 1.5 dl vatten
- 1 dl socker
- 250 g jordgubbar
- 4 gelatinblad

3 dl vispgrädde

garnering

chokladdoppade jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tårtbotten
- 2** Vispa ägg och socker poröst.
- 3** Blanda samman mjöl, kakao och vaniljsocker och rör ner i äggsmeten.
- 4** Tillsätt därefter det smälta smöret.
- 5** Klä botten på en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter, med bakplåtspapper och smöra formen.
- 6** Häll smeten i formen och grädda kakan mitt i ugnen på 175 grader i 30-40 minuter. Kakan ska fortfarande vara lite kladdig i mitten när du tar ut den och låter den svalna.
- 7** Ta av formens kant, diska av den och sätt tillbaka den igen, klädd med bakplåtspapper runt om. I formen ska sedan moussen hällas på kakan.
- 8** Jordgubbsmousse
- 9** Klyv vaniljstängan och skrapa ner fröna i en gryta.
- 10** Häll i vatten och socker i grytan, koka upp och låt småkoka tills sockret löst upp.
- 11** Lägg gelatinbladen i kallt vatten minst 5 minuter, krama ur och rör sedan nedom i den varma sockerlagen.
- 12** Mixa bären till en slät sås och rör ner i den avsvalnade sockerlagen.
- 13** Vispa grädden och rör ner i den kalla bärröran.

14

Slå till sist ner bärröran på kakan i formen. Ställ den kallt i kylen minst 4 timmar så moussen stelnar.

15

När moussen stelnat tar du bort formen och dekorerar tårtan med jordgubbar, gärna chokladdoppade, innan servering.