DESSERT

Jordgubbsmoussetårta

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

360

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 vaniljstången 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 ned dom 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.