BAKA

Charlotte Russe-tårta

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **10**

90

Charlotte Russe är en dessert som kan göras på många olika vis, den här är gjord på drömrulltårta fylld med vit och mörk chokladmousse. Receptet innehåller flera olika moment, alla behöver inte göras samma dag. Tårtan kan förberedas flera dagar i förväg och förvaras i frysen. Ta fram ett par timmar innan servering.

Lägg till ett par timmar för kyltid.

INGREDIENSER

Rulltårta
3 st ägg
1.5 dl strösocker
0.75 dl potatismjöl
2 msk kakao
1 tsk bakpulver

Smörkräm
200 gram rumsvarmt smör
4.5 dl florsocker

1 msk vaniljsocker
1 msk kallt vatten

Vit chokladmousse
100 gram vit choklad
1.5 st gelatinblad
1 msk citronsaft
1 st äggula
2 dl lättvispad grädde

Mörk chokladmousse
150 gram mörk choklad
2 st gelatinblad
1 msk honung
1 msk vatten
2 st äggulor
3 dl lättvispad grädde

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med den vita chokladmoussen som kommer att bli tårtans mitt. Lägg gelatinbladen i en stor skål med kallt vatten ca 15 min. Smält chokladen försiktigt i micro. Vispa upp äggulan i en skål. Hetta upp citronsaften i en kastrull. Ta av från plattan och tillsätt de urkramade gelatinbladen i vätskan. Rör tills de smält ordentligt. Häll gelatinblandningen under omrörning i den uppvispade äggulan. Blanda ner ägguleblandningen i den smälta chokladen, lite i taget, rör ordentligt! Det kan upplevas som att chokladen skär sig, men ser man till att röra ordentligt får man till slut en jämn chokladsmet. Vänd försiktigt ner den lättvispade grädden i chokladen, lite i taget. Täck insidan av en liten bunke, ca 5 dl, med plastfolie. Häll chokladmoussen i bunken och ställ i frys att stelna ett par timmar.

2. Fortsätt med rulltårtan. Sätt ugnen på 225 grader. Vispa ägg och socker riktigt pösigt med elvisp, drygt 5 min. Sikta ner potatismjöl, kakao och bakpulver och blanda till en slät smet. Bred ut på bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen ca 5-6 min, vakta noga så att det inte bränns. Vänd upp och ner på bakplåtspapper mellan två plåtar och låt ligga kvar där under tills den svalnat, då är det lätt att sedan dra av pappret.

3. Gör under tiden smörkrämen. Vispa smöret riktigt vitt och fluffigt med elvisp. Sikta samman florsocker och vaniljsocker, tillsätt till smöret och fortsätt vispa några minuter till en luftig kräm. Häll ner vattnet och låt bara gå ihop. Spara ca 1/4 till dekoration och bred ut resten av smörkrämen på den avsvalnade rulltårtsbotten. Rulla ihop från kortsidan. Kyl ev en stund innan du sedan skär den i bitar, knappt 1 cm tjocka. Klä en rundad bunke, ca 2 liter, med plastfolie. Fodra insidan med rulltårtsbitarna. Pussla ihop så att det blir ett fint mönster och skär till bitarna upptill så att det blir en jämn kant.

4

Den mörka chokladmoussen görs på samma vis som den vita moussen. Istället för citronsaft hettar man upp vatten och honung. Fyll ca hälften av den mörka chokladmoussen i bunken med rulltårtan. Ta ut den stelnade vita chokladmoussen ur frysen och lossa från formen. Dra försiktigt bort plastfolien och lägg den vita moussen på den mörka i rulltårtsbunken. Fyll upp med resten av den mörka chokladmoussen, använd ev en spritspåse för att fördela jämnt. Frys in tårtan ett par timmar eller över natten. Ta ut tårtan och stjälp upp på ett fint fat. Dra bort plastfolien och låt tina någon timme före servering. Spritsa en snygg kant av smörkräm längst ner på tårtan, och dekorera gärna med färska blommor!