DESSERT

Jordgubbsbakelser med vit choklad och citron

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **40 min** Portioner: **8**

40

Söta bakelser som passar bra till midsommarbuffén - mazarinbotten, vit chokladmousse med smak av citron, och jordgubbar. Dekorera gärna med jordgubbsblommor!

Receptet räcker till 8 st bakelser. Vill man hellre göra en tårta så går det alldeles utmärkt att göra en stor mazarinbotten istället för flera små. Använd då en rund form med löstagbar botten. Lägg ett bakplåtspapper i botten av formen och smörj den noggrant. Bottnarna kan med fördel förberedas dagen före servering. De går även bra att frysa in.
Använd gärna rumsvarma ägg och egengjord mandelmassa.

INGREDIENSER

Mazarinbotten
250 gram mandelmassa
125 gram smör, rumsvarmt
2 st stora ägg

0.5 dl mandelmjöl

Vit chokladmousse
125 gram vit choklad, hackad
4 dl vispgrädde
1 st citron, rivet skal

Garnering
500 gram jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Förbered den vita chokladmoussen. Lägg den hackade chokladen i en bunke. Hetta upp hälften av grädden i en kastrull och häll den över chokladen. Rör om tills chokladen smält ordentligt och tillsätt sedan resten av grädden och det rivna citronskalet. Rör om och ställ i frys en stund tills blandningen blivit riktigt kall. Det går även bra att förbereda dagen innan och låta den stå i kylskåp över natten.

3. Mazarinbottnar. Blanda mandelmassan i hushållsassistent med vingen som insats, alternativt använd elvispens krokar. Låt gå en liten stund och blanda sedan ner smöret, lite i taget, för att undvika klumpar. Blanda i äggen, ett i taget. Vänd till sist ner mandelmjölet, och låt massan bara gå ihop, den ska inte överarbetas.

4. Fördela mazarinmassan i 8 stycken välsmorda formar. Använd gärna små pajformar. Formarna ska fyllas till ca 2/3. Grädda i mitten av ugnen ca 15 minuter eller tills de blivit gyllene i färgen. Ta ut ur ugnen och låt svalna innan de försiktigt lossas från formarna.

5. Vispa upp den kylda chokladgrädden till en fluffig mousse med elvisp. Fördela snyggt på mazarinbottnarna, använd gärna en spritspåse. Ansa jordgubbarna, skär i mindre bitar och lägg på rikligt på varje bakelse. Dekorera med ätbara blommor.