



Påsktårta med hallon, citron & lakrits

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **12 bitar**

Hallon, citron, choklad & lakrits – fyra goda smaker – här tillsammans i en moussetårta. En botten gjord på brownie smaksatt med lakrits fylls med två lager härlig mousse. Dekorerad med lakritsägg från Anthon Berg blir tårtan jättefin att ställa fram på påskbordet!



Receptet innehåller en del olika moment, det går bra att förbereda dem i olika steg. Hallonmoussen är gjord på italiensk maräng, för att lyckas med den behövs en hushållstermometer!

Tips! För att få en riktigt snygg kant på tårtan, fodra insidan av formen med tårtplast – en lite tjockare plastremsa. Detta har man kanske inte hemma men det går enkelt att beställa på nätet. Plasten diskas lätt och går därför utmärkt att återanvända. I detta recept finns lite bilder som visar hur tårtplast ser ut.



INGREDIENSER

Lakritsbrownie

180 g mörk choklad, 60-70%
180 g smör
3 st ägg, gärna rumstempererade
90 g (1.25 dl) farinsocker
90 g (1 dl) strösocker
0.5 tsk äkta vaniljpulver
90 g (1.5 dl) vetemjöl
30 g (0.75 dl) kakao av god kvalitet
1 tsk bakpulver
0.5 tsk salt
ca 70 g (1 dl) hårda lakritskarameller, ex turkisk peppar

Citronmousse

4 st gelatinblad
2 st citroner, saft & finrivet skal
3 st äggulor
120 g (2 dl) florsocker
200 g (2 dl) turkisk yoghurt
200 g (2 dl) vispgrädde

Hallonmousse ? med italiensk maräng

4 st gelatinblad
200 g frysta hallon
3 st äggvitor
1 tsk citronsaft
180 g (2 dl) strösocker
0.5 dl vatten
200 g (2 dl) vispgrädde

Till dekoration

Bitar av lakritsbrownie

Lakritsägg från Anthon Berg

Färska blommor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lakritsbrownie 1. Sätt ugnen på 175 grader. 2. Hacka chokladen fint och lägg i en skål. Smält smöret och häll över chokladen, rör tills chokladen smälter. 3. Vispa ihop ägg, farinsocker, strösocker och vaniljpulver lätt i en bunke. Häll på chokladblandningen och rör ihop. 4. Blanda samman mjöl, kakao, bakpulver och salt. Sikta ner detta i chokladsmeten och rör ihop. 5. Krossa lakritskaramellerna med en mortel och blanda ner i smeten. 6. Spänn fast ett bakplåtspapper i botten på en springform, ca 22 centimeter i diameter. Häll ca 3/4 av smeten i formen. Häll resten av smeten i en lite mindre, gärna fyrkantig, form. Detta ska sedan bli till dekoration uppe på tårtan. 7. Grädda

brownien ca 20 minuter. Smeten ska ha stannat till ordentligt men den ska fortfarande kännas lite kladdig i mitten när den tas ut ur ugnen. Låt kallna helt. 8. Lossa den kalla browniebotten ur den runda formen. Diska formen och fodra insidan med tårtplast eller remsor av bakplåtspapper som fästs med lite matolja. Lägg tillbaka browniebotten i formen. 9. Den lilla fyrkantiga brownien skärs upp i bitar för att sedan användas som dekoration på tårtan.

2

Citronmousse 1. Lägg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten, ca 10 minuter. 2. Tvätta citronerna och riv skalet fint. Pressa ur saften. Det ska bli 1 dl citronsaft. 3. Hetta upp halva mängden citronsaft och skal i en kastrull. Ta av från plattan och lägg i de uppblötta gelatinbladen, rör om så de smälter. Blanda ner resterande citronsaft. 4. Vispa äggulor och florsocker fluffigt. Häll försiktigt ner gelatinblandningen i äggulorna, under vispning. 5. Tillsätt turkisk yoghurt och rör slätt. 6. Vispa upp grädden lätt, den ska ha ungefär samma konsistens som filmjolk, och blanda ner även den. Rör ihop till en slät mousse. 7. Häll citronmoussen över lakritsbrownien. Ställ i frys för att stelna.

3

Hallonmousse 1. Lägg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten, ca 10 minuter. 2. Hetta upp hallonen i en kastrull och låt sjuda en stund tills de kokat sönder. Pressa dem sedan genom en finmaskig sil för att få en slät puré. Tillsätt gelatinbladen i den varma purén och rör om så de smälter. 3. Gör en italiensk maräng ? Vispa äggvitor och citronsaft i maskin till ett vitt skum. Under tiden äggvitorna vispas, koka upp strösocker och vatten till 121 grader. När sockerlagen nått rätt temperatur, häll den i en tunn stråle samtidigt som äggvitan vispas på medelhastighet. Fortsätt sedan vispa marängen tills den kallnar. Under tiden vispas grädden lätt, inte för hårt. 4. Rör ner den svala marängen, lite i taget, i hallonpurén. Blanda noga. 5. Sist vänds den lättvispade grädden ner. Häll hallonmoussen över den stelnade citronmoussen. Ställ tillbaka tårtan i frysen och låt stelna helt. Räkna med att det tar ett par timmar.

4

Servering Ta ut tårtan ur frysen. Lossa den från formen och dra bort plasten. Låt helst tårtan tina långsamt i kylskåp, ett par timmar eller över natten. Har man bråttom tinar den i rumstemperatur på ca 1 timme. Dekorera tårtan med bitar av brownie, lakritsägg och fina blommor eller blad.