DESSERT

Pâte à choux med yoghurtmousse, kiwi & jordgubbssås

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **120 min** Portioner: **8-10**

Pâte à choux är ett franskt, luftigt bakverk som kan varieras i det oändliga. Det här är en somrig variant med frisk yoghurtmousse, kiwi och söt jordgubbssås.

Pâte à choux görs genom att smeten skållas och rostas i en kastrull på spisen. Tänk på att det är viktigt att röra ordentligt för att smeten inte ska brännas vid. Ha inte för bråttom när äggen sedan tillsätts, ett ägg i taget!
Välj själv vilken form du vill ha på dina bakelser, enklast är att spritsa ut smeten. Smeten i det här receptet räcker till ca 20 pâte à choux. Frys in dem som inte går åt, eller förvara i plastpåse till dagen därpå. Yoghurtmoussen räcker till 8-10 bakelser, det går bra att dubbla receptet om det är stort kalas på gång och du vill fylla alla bakelser. De olika momenten går bra att förbereda, bestäm själv i vilken ordning, men sätt helst ihop bakelserna samma dag eller strax innan de ska serveras.

120

INGREDIENSER

Pâte à choux
4 dl mjölk
150 g smör
1 tsk salt
250 g vetemjöl, siktat (drygt 4 dl)
400 g ägg (ca 7 st)

Yoghurtmousse
2 st gelatinblad
2 msk citronsaft
2 st äggulor

0.75 dl strösocker
2 dl turkisk yoghurt
1 st vaniljstång, frön
2 dl vispgrädde

Jordgubbssås
0.75 dl vatten
0.75 dl råsocker
1 st vaniljstång, urskrapad
300 g jordgubbar

Garnering
100 g vit choklad, smält
3 msk frystorkade jordgubbar
4 st grön kiwi

GÖR SÅ HÄR

1. Pâte à choux. Koka upp mjölk, smör och salt i en kastrull. Ta av från plattan och tillsätt vetemjölet under konstant omrörning, använd en träslev. Ställ tillbaka kastrullen på plattan och fortsätt röra tills smeten blir kompakt och glansig och släpper kanterna. Det tar bara ett par minuter. Häll över smeten i en ren bunke. Om du har en hushållsassistent, använd den med vingen som insats. Annars rör för hand. Blanda i äggen ett i taget, rör hela tiden. Det är viktigt att man inte är för snabb, varje ägg måste arbetas in ordentligt innan nästa tillsätts. Plasta bunken och ställ i kylskåp ca 1 timme. Smeten ska kallna helt.

2. Grädda. Sätt ugnen på 180 grader. Spritsa ut den kalla smeten i valfri form på bakplåtspapper; runda bollar eller som lite avlånga bakverk. Smeten räcker till ca 20 stycken bakelser. Tänk på att inte spritsa för tätt. Grädda gyllene ca 15-20 minuter, beroende på storlek. Öppna inte ugnsluckan under gräddningen, då kan bakelserna sjunka ihop. Det är också viktigt att de blir ordentligt genomgräddade. När du tror att de är klara, låt dem stå en minut extra i ugnen! Låt bakverken svalna ordenligt innan du skär i dem.

3. Yoghurtmousse. Lägg gelatinbladen i kallt vatten 10 minuter. Hetta upp citronsaften i en kastrull, ta av från plattan och låt gelatinbladen smälta i den varma vätskan. Ställ åt sidan att svalna något. Vispa äggulor och socker över vattenbad några minuter tills det tjocknar och sockret löst sig. Se till att vispa hela tiden för att undvika att äggulorna koagulerar. Ta av från värmen och tillsätt gelatinblandningen under vispning. Vispa krämen med handvisp tills den blir fluffig och kallnar något. Blanda ner den turkiska yoghurten. Skrapa ur fröna från en vaniljstång och blanda med grädden (spara vaniljstången till jordgubbssåsen). Vispa upp grädden lätt och vänd ner den försiktigt i yoghurtblandningen. Låt moussen stelna till i kylskåp så att den blir spritsbar.

4 Jordgubbssås. Koka ihop vatten, råsocker och den urskrapade vaniljstången till en lag. Ta av från plattan och låt stå och dra en stund innan du fiskar upp vaniljstången. Ansa jordgubbarna och mixa samman med lagen. Passera genom en finmaskig sil till en slät sås.

5 Montering & dekoration. Dela dina bakverk på mitten. Pensla ovandelen med smält vit choklad och strö över lite krossade frystorkade jordgubbar. Låt stelna. Lägg kiwi i skivor på den undre delen och fyll bakelsen med yoghurtmousse, använd helst en spritspåse för ett snyggt mönster. Lägg på den övre delen med choklad som ett lock. Pudra eventuellt med florsocker. Servera bakelserna med jordgubbssås och någon extra skiva kiwi.