BAKA

Tårta med italiensk maräng, rabarber & hallon

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **240 min** Portioner: **10**

På söndag är det Mors dag - fira mamma med en somrig tårta med smak av vanilj, hallon & rabarber.

Klassiska tårtbottnar varvas med vaniljbavaroise och rabarber- & hallonkompott för att sedan toppas med mjuk italiensk maräng. En tårta som passar lika bra till Mors dag som till studentmottagningen eller sommarfesten.
Bavaroise är en sorts mousse som görs på vaniljsås, vilket gör den väldigt len och krämig i konsistensen.
Recept på tårtbotten hittar du här.
Det här receptet innehåller flera moment och kräver lite planering, men det är väl värt besväret. Tårtbotten och kompott går bra att förbereda dagen innan du sätter ihop tårtan. Det går även bra att förvara den färdiga tårtan uppstruken med maräng i frysen. Ta då fram den dagen innan den ska serveras och låt tina i kylskåp över natten.
En termometer och en liten gasbrännare behövs för att lyckas!

240

INGREDIENSER

Bottnar
1 st tårtbotten
0.5 tsk äkta vaniljpulver

Hallon-&rabarberkompott
150 g rabarber, ansad och skuren i bitar
50 g hallon, färska eller frysta
2 msk citronsaft
45 g strösocker (0,5 dl)
1 st gelatinblad

Vaniljbavaroise

2 st gelatinblad
1.5 dl mjölk 3%
30 g strösocker (0.3 dl)
1 st vaniljstång
50 g äggula (ca 3 st)
30 g strösocker (0.3 dl)
1.5 dl vispgrädde

Italiensk maräng
150 g äggvita (ca 4 st)
0.5 dl vatten
200 g strösocker (2,25 dl)
1 tsk citronsaft

Till fyllning & garnering
250 g färska hallon
1 liten rabarberstjälk

GÖR SÅ HÄR

1. Bottnar. Följ receptet till tårtbotten, men tillsätt 0.5 tsk äkta vaniljpulver när du blandar de torra ingredienserna. Låt den färdiggräddade tårtbotten svalna ordentligt innan den skärs i 3 delar.

2. Rabarber-& hallonkompott. Blötlägg gelatinbladet i kallt vatten. Koka ihop rabarber, hallon, citronsaft och socker. Låt koka på medelvärme ca 10 minuter. Ta av från plattan, mixa lätt med stavmixer till en lite slätare konsistens. Tillsätt det blötlagda gelatinbladet i den varma kompotten och rör ordentligt så att det smälter. Låt kompotten bli helt kall innan den används i tårtan.

3. Vaniljbavaroise. Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Dela vaniljstången på mitten och skrapa ur fröna. Koka upp mjölk och socker tillsammans med vaniljstång och frön. Ta av från plattan och fånga upp vaniljstången. Vispa ihop äggulor och socker lätt. Häll den varma mjölken i äggvispet under konstant vispning. Häll tillbaka i kastrullen. Sjud till 85 grader under omrörning. Ta av kastrullen från värmen, tillsätt gelatinbladen och låt dem smälta däri. Sila blandningen genom en finmaskig sil. Kyl ner krämen, gärna i vattenbad, till ca 22 grader. Vispa grädden lätt och vänd ner i krämen. Låt stå i kyl ca 1 timme för att stelna till.

4. Montering. Tåtbotten delas i 3 st bottnar. Bred ut rabarber-& hallonkompotten på det understa lagret. Hälften utav de färska hallonen delas på mitten och läggs på den andra botten. Se till så att hallonen inte hamnar ända ut i kanten, spara någon centimeter. Bred ut vaniljbavaroisen i ett jämnt lager över hallonen. Lägg på den översta botten och stryk eventuellt kanterna av tårtan om vaniljbavaroise eller kompott hamnat utanför. Låt tårtan stå i frysen

ca 1 timme.

5 Italiensk maräng. Gör under tiden marängen. Enklast är att använda maskin, men det går även bra med elvisp. Vispa äggvitan någon minut till ett skum, tillsätt citronsaften och fortsätt vispa kraftigt. Koka under tiden en sockerlag av vattnet och sockret. När sockerlagen uppnåt 121 grader hälls den i en väldigt tunn stråle ner i marängen under konstant vispning på låg hastighet. Fortsätt vispa marängen tills den svalnat och blivit blank och fin.

6 Garnera. Bred ut den italienska marängen i ett jämnt lager över hela tårtan. Bränn marängen lätt med gasbrännare. Garnera med färska hallon och strimlor av rabarber. Pudra eventuellt över lite florsocker och dekorera med en fin blomma.
Tårtan kan förberedas och förvaras några dagar i frysen - då väntar man med att bränna marängen. Ta i så fall ut tårtan kvällen innan och bränn av marängen. Låt tina i kylskåp över natten och dekorera med bär dagen därpå.