DESSERT

# Vit chokladmoussetårta med citruscurd

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **120 min** Portioner: **10-12 bitar**

Festfin tårta med smak av vit choklad, citrus och mandel. Tårtan är glutenfri, botten är en lite mjukare kaka gjord på maräng och mandelmjöl. Lägg till frystid!

I citruscurden har jag använt både lime, citron och apelsin. Kanske vill du byta ut någon av dessa mot grapefrukt?
Dekorera tårtan efter egen smak och förmåga. Jag gjöt en del av moussen i små kupolformar i silikon, för att lägga uppepå tårtan ihop med lite citruscurd och rostad vit choklad. Har man inte tillgång till den sortens formar, går det lika bra att hoppa över det momentet och fylla upp all mousse i själva tårtan. Tårtan blir också jättefin med exempelvis färska bär och maränger som dekoration.
Tips! Tårtan går utmärkt att förbereda några dagar i förväg. Förvara den i frysen tills det börjar närma sig kalas och dekorera det sista innan servering. Tänk bara på att tårtan tinar bäst långsamt ? räkna med några timmar, eller över natten, i kylskåp för bäst resultat. (Har du bråttom funkar en timme i rumstemperatur!)

120

# INGREDIENSER

**Botten**
5 äggvitor (spara gulorna till curd och mousse)
1 tsk citronsaft
180 g (3 dl) florsocker, siktat
250 g (5 dl) mandelmjöl
2 tsk vaniljsocker
30 g (0,75 dl) kakao

**Citruscurd**
1,5 gelatinblad
3 äggulor

1 ägg
135 g 1.5 dl strösocker
1 dl saft av lime, citron och apelsin
ca 2 msk zest från citrusfrukterna
50 g smör i bitar, rumsvarmt

**Vit chokladmousse**
3,5 gelatinblad
250 g vit choklad, gärna chokladchippits eller chokladknappar, annars hackad choklad
2 msk citron- eller apelsinsaft
500 g 5 dl vispgrädde
2 äggulor

**Dekoration**
rostad vit choklad
vit chokladmousse i kupolform
citruscurd
ätbart guldpulver/guldkulor

# GÖR SÅ HÄR

1. BottenSätt ugnen på 175 grader.Vispa äggvitor och citronsaft fluffigt i maskin eller med elvisp. Tillsätt florsockret lite i taget och fortsätt vispa till en fast marängsmet.Blanda samman mandelmjöl, vaniljsocker och kakao och vänd ner i marängen. Blanda väl men försiktigt.Spänn fast ett bakplåtspapper i botten på en springform (ca 20-24 cm) och fördela smeten i formen. Grädda ca 20 minuter. Låt kallna och lossa sedan försiktigt från formen.Diska rent formens kant och sätt sedan tillbaka den runt chokladbottnen, fodrad med en lite tjockare plastremsa/tårtplast. (I detta recept finns några bilder på hur det ser ut). Har du inte tillgång till plast av det här slaget kan du klä insidan av formen med klippta remsor av bakplåtspapper (eller helt enkelt hoppa över det helt, men tårtans kant blir då inte slät)

2. CitruscurdBlötlägg gelatinbladen i kallt vatten, ca 10 minuter.Vispa samman ägg, äggulor och socker med saft och skal från citrusfrukterna, i en kastrull. Värm upp och låt sjuda på medelvärme, under konstant vispning, tills krämen tjocknar. Om du har en termometer ska krämen uppnå ca 84 grader.Ta av kastrullen från värmen och tillsätt de blötlagda gelatinbladen. Rör om så gelatinet smälter och tillsätt sedan det rumsvarma smöret. Blanda väl och sila sedan krämen genom en finmaskig sil. Låt kallna i kylskåp ca 1 timme.Bred eller spritsa ut ca 3/4 av curden på den förberedda tårtbottnen (resten av curden sparas till dekoration). Lämna en kant på ca 1-2 centimeter ospritsad. Ställ tårtbottnen i frysen och låt curden stelna till medan moussen förbereds.

3

Vit chokladmousseBlötlägg gelatinbladen i kallt vatten, ca 10 minuter.Smält chokladen försiktigt i mikron, ca 30 sekunder åt gången. Rör om mellan varje gång. Ställ åt sidan och låt svalna något.Hetta upp citronsaften i en kastrull. Ta av från plattan och tillsätt de blötlagda gelatinbladen. Rör om så gelatinet smälter.Vispa grädden fluffig (inte för hårt).Vispa upp äggulorna lätt i en skål. Häll ner det smälta gelatinet i en tunn stråle, under vispning.Blanda ner den smälta chokladen, lite i taget, i äggulebblandningen. Rör om ordentligt till en jämn konsistens. Vänd sist ner den lättvispade grädden, lite i taget. Blanda väl.Fördela moussen i tårtformen. Om du vill, spara en liten del av moussen och gjut dekorationer i små silikonformar. Ställ i frys för att stelna, några timmar eller över natten.

4

ServeringTa ut tårtan i god tid före servering. Lossa den från formen när den fortfarande är fryst. Låt helst tårtan tina i kylskåp för bäst resultat ? räkna med att det tar ett par timmar.
Dekorera på valfritt sätt! Jag har dekorerat med mousse i kupolform, rostad vit choklad, spritsad citruscurd och ätbart guldpulver/guldkulor.