



www.vartskafferisverige.se

Flädermoussetårta med jordgubbsgelé (8-10 bitar)

Det här behöver du:

1½ dl sötmandel (ca 100 g), 3 äggvitor

1½ dl socker, ½ liter jordgubbar

smör till formen, ev. ätbara blommor till garnering

Flädermousse:

2 gelatinblad, 3 äggulor

1 dl socker, ½ tsk vaniljsocker

½ dl konc. fläderblomssaft (alt rallarrosdricka eller häggblomssaft)

1 dl vispgrädde, 2 dl crème fraîche

finrivet skal från 1 citron

Jordgubbsgelé:

3 gelatinblad, 1½ dl vatten

1 dl konc. fläderblomssaft (alt rallarrosdricka eller häggblomssaft)

1 msk färskpressad citronjuice

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Smörj en form med löstagbar kant, ca 22 cm i diameter.

Klipp ut en rundel av bakplåtspapper och lägg det på botten av formen.

Mixa mandeln fint i matberedare. Vispa äggvitorna hårt. Tillsätt sockret och vispa ytterligare någon minut. Rör ner mandeln.

Bred ut smeten i formen. Grädda mitt i ugnen ca 25 minuter. Den är färdig när den börjar bli gyllenbrun och känns fast på ytan. Låt svalna.

Flädermousse: Lägg gelatinbladen i kallt vatten 5 minuter.

Vispa äggulor, socker och vaniljsocker pösigt.

Värm saften i en liten kastrull. Ta upp gelatinbladen.

Rör ner dem i saften och låt smälta.

Vispa grädden fast. Blanda äggvisp, gräddde, crème fraiche och rivet citronskal.

Rör ner gelatinblandningen i smeten under omrörning. Häll moussen på botten.

Täck och ställ i kylskåpet minst 3 timmar.

Jordgubbs- och flädergelé: Lägg gelatinbladen i kallt vatten 5 minuter.

Värm vatten, saft och citronjuice i en liten kastrull. Ta upp och rör ner gelatinbladen.
Låt gelén svalna.

Rensa och skär jordgubbarna i klyftor. Fördela dem över den stelade moussen.

Skeda över gelén. Ställ i kylskåp ca 2 timmar, tills gelén har stelnat.

Hit kan du förbereda tårtan redan dagen innan servering.

Vid servering: Lossa tårtan ur formen.

Garnera ev. med ätbara blommor strax före servering.