

## Tårta med hallonmousse och choklad



Eftersom värmen kom tillbaka passar jag på att ge er ett recept på en god sommartårta som jag gjorde till Stellas födelsedagskalas. Receptet kommer [härifrån](#) - men eftersom jordgubbssäsongen var över tog jag hallon istället. Den blev väldigt hög och maffig. För första gången lyckades jag med en egenbakad tårtbotten. Om man har tid är det verkligen stor skillnad mot för en köpt.



Fyllningen består av lemoncurd och ett tjockt lager med hallonmousse. Utsidan är täckt med chokladganache. Du kan baka tårtbotten och förbereda moussen, ganachen och lemon curden dagen innan och sedan dekorera tårtan samma dag.

### Tårtbotten

- 4 st ägg
- 2 1/2 dl socker
- 1 msk rivet citronskal
- 2 dl vetemjöl
- 3/4 dl potatismjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 tsk äkta vaniljpulver
- 3 msk hett vatten

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en rund form med löstagbar kant. Vispa ägg, socker och citronskal till en fluffig smet i en stor bunke. Koka upp lite vatten i vattenkokare eller värm ordentligt i mikron.

Blanda vetemjöl, potatismjöl, bakpulver och vaniljpulver i en skål. Vänd försiktigt ner mjölblandningen lite åt gången i äggsmeten. När all smeten är väl blandad tillsätter du varmt vatten, rör runt lite lätt och håller upp allt i formen. Ställ den i ugnens nedre del, grädda i ca 40 minuter.

Låt svalna innan du tar ut den ur formen. Dela den i mitten med vass kniv och jämna eventuellt ut överdelen.

## Hallonmousse

5 st gelatinblad  
3 st äggulor  
2 dl florsocker  
6 dl vispgrädde  
500 g hallon  
Röd hushållsfärg

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, ca 5 minuter. Vispa äggulor med florsocker. Vispa grädden hårt i en bunke. Mixa hallonen med stavmixer till puré och häll över hälften i en kastrull. Krama ur gelatinbladen ordentligt och lägg ner i en kastrull, värm upp det under omrörning tills dem smält.

Häll tillbaka den uppvärmda hallonpurén i bunken och vänd ner dem vispade äggulorna. Tillsätt grädden försiktigt och rör om. Droppa ner lite röd hushållsfärg och blanda till en jämn smet.

Häll upp smeten i en samma form som du använde till tårtbotten, så moussen får samma storlek. Ställ formen i frysen i ca 3 timmar.

## Lemon curd

(2 dl köpt eller hemlagad)  
2 st citroner, finrivet skal och saft  
2 dl socker  
4 st äggulor  
100 g smör, rumstempererat i bitar

Blanda äggulor, citron saft, citronskal och socker i en värmetålig skål eller mindre kastrull. Ställ skålen/kastrullen över en större kastrull med sjudande vatten och vispa för hand eller med elvisp på låg hastighet tills smeten blir tjock och allt sockret smält. Vispa hela tiden, annars kan smeten skära sig. Trixet är att ta bort skålen från värmen i rätt tid, annars kan smeten bli grymig. Ta bort den från värmen och tillsätt smöret som du skärt i småbitar under fortsatt vispning.

Häll över Lemon Curden i en ren, torr glasburk och sätt på locket. Låt den svalna något innan du

ställer in den i kylskåpet. Hållbarheten är 10-12 dagar i kylan.

## **Chokladganache**

150 g mörk choklad

1 dl vispgrädde

30 g smör

Mät upp smöret och låt det ligga framme i rumstemperatur. Häll grädden i en djup kastrull. Bryt chokladen i mindre bitar och lägg ner i kastrullen. Värm under omrörning till chokladen smälter helt. Ta av kastrullen från spisen och rör ner smöret, rör om tills allt är smält. Låt svalna och ställ sedan i kylan över natten.

## **Garnering av tårtan**

Lägg ett bakplåtspapper under tårtunderdelen och bred på ett lager lemon curd. Ta hallonmoussen ur sin form och lägg den ovanpå. Jämna ut eventuellt utstickande kanter med en vass kniv.

Bred sedan på resten av lemon curden på undersidan av tårtbottens lock och lägg den ovanpå moussen (då har du alltså tårtbotten – lemoncurd – jordgubbsmousse – lemoncurd – tårtbotten).

Täck sedan hela tårtan med chokladganachen. Avsluta med att dekorera tårtan med skivade hallon och maräng eller vispad grädde som du spritsar ut.