

Charlotte Russe

Recept på ljuvlig dessert bestående av len tårtmousse och Savoiardikex. Foto: Simona Muntean

cirka 8 portioner



Lyckas lätt

up to 30 Min.



Ingredienser:

Vanilj- och hallonmousse:

100 g frysta hallon
1,5 dl strösocker
2 msk citronsaft
1 msk Gelatinpulver
5 dl vispgrädde
6 msk florsocker
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge

Sirap:

2 dl varmt vatten
1 msk citronsaft färsk
1 msk strösocker

Montering och garnering:

1,5 Förp. Savoiardikex även kallade Lady Fingers
1 dl vispgrädde
2 dl färska hallon och myntablad

- 1 I en medelstor kastrull kombineras hallon och strösocker. Koka upp tills du får en syltkonsistens. Ta bort från värme och sila bort kärnorna, tryck bären med en sked för att extrahera så mycket hallonsirap som möjligt. I hallonsåsen, rör ner 2 msk citronsaft. Låt den svalna till rumstemperatur.
- 2 Blanda alla ingredienser till sirapen. Denna kommer du att pensla insidan av kexen med. Alltså den sidan som ligger mot moussen. Täck väggarna på din form med plastfolie. Placera kexen runt om i formen. Täck även botten med kex. Trimma ev kexen så dem passar in. Pensla kexen med sirap. Sprid 1 ½ msk hallon över kakan. Ställ åt sidan.
- 3 Lägg gelatinen i 3 msk kallt vatten och låt den svälla i ca 5 minuter. Vispa grädde med 6 msk florsocker och vaniljpasta på hög hastighet till hårda toppar. Värm gelatinen i mikro ca 10 sek åt gången, tills den har smält. Vänd den snabbt i grädden. Fördela grädden lika i två skålar. När hallonsirapen har nått rumstemperatur, vänd ned den i den ena skålen med grädde. Blanda till en jämn mousse. Nu har du en vaniljmousse och en hallonmousse.



- 4 Håll vaniljmoussen över botten inuti formen. Toppa med en andra kexbotten som du penslar med sirap, strö över hallon samt håll över hallonmousse. Täck med plastfolie och kyl i 3 timmar eller över natten.
- 5 Vispa grädden till garnering. Ta bort tårtan ur formen och plastfolie. Ställ på ett serveringsfat. Toppa med grädde, hallon och myntablåd.

