

Choklad- och mangomoussetårta

Ett recept på en härlig påsktårta med ljuvlig choklad och mangofyllning

cirka 16 bitar



Lite träning krävs

up to 0 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

4 st ägg
3,5 dl strösocker
1 dl kokande vatten
2,75 dl vetemjöl
0,5 dl kakao
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 krm salt

Mangopuré:

500 g mango bitar
1 st citroner Saft och fint rivet skal
3,5 dl Syltsocker

Mangomousse:

3 dl vispgräddade Vispa ihop grädden med hälften av mangopurén

Chokladmousse:

1 Förp. Dr. Oetker Tårtmousse choklad
2,5 dl mjölk Kall

Glasskräm:

1 påse Dr. Oetker Vaniljkräm
6 dl mjölk
3 dl vispgräddade hårt vispad

Övrigt:

2 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White
cirka 2 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg röd

1 Tårtbotten:

Sätt ugnen på 175 grader.

Vispa ägg och socker riktigt fluffigt .

Tillsätt det kokande vattnet.

Sikta i samtliga torrvaror, vänd runt varsamt så att allt precis blandas ihop och bildar en jämn fin smet.

Häll i smord och bröad form 23-25 cm i diameter.

Grädda i ugnen i ca 40-45 minuter.

(kolla alltid med en teststicka då ugnar skiljer sig åt)

Kyl ner när den är klar.

Mangopuré:

Koka ihop alla ingredienser i en kastrull.

Mixa slätt och låt puttra några minuter.

Hälften av purén skall vara i Mangomoussen

Och andra hälften blir som ett lager Mangogelé i tårtan.

Mangomousse:

Kyl Mangopurén så att den håller ca 20 -25°C

Vänd ner 1/3 del av grädden i purén och vispa ihop slätt.

Vänd sedan ner mangovispet ner i resterande grädde och vänd runt så att du får en jämn slät mousse.



Chokladmousse:

Blanda ihop moussen enligt instruktionerna på påsen.

Glasskräm:

Blanda ihop Mjök och vaniljkrämspulver enligt instruktionerna på påsen.

När vaniljkrämen stått i kylen, så vänd ihop vispad grädde och vaniljkräm.

2 Montering av tårtan:

Dela tårtbotten i 3 lika delar .

Lägg del 1 på ett tårtfat och lägg sedan mangopuré i botten, fortsätt med mangomousse och sedan tårtbotten nr 2.

Lägg på chokladmousse och sedan tårtbotten nr 3.

Täck nu med glasskräm, forma den lite rund upptill (precis som på en prinsesstårta) .

Ställ svalt och börja med att kavla ut sockermassa.

Detta är en stor tårta (ca 14 bitar)

så räkna med 2 förpackningar Dr oetker sockermassa,

då räcker det även till detaljer att pynta din tårta med.

Bästa knepet är att kavla ut mellan två bakplåtspapper.

Använd sen kaveln och rulla upp "locket" på Lägg på försiktigt och skär av överflöd längs ner.

För extra fin effekt så färga överflödet från tårtlocket i annan färg och gör en bård runtomkring tårtan.

Dekorera sedan med rosor och ägg som du gör av sockermassan. Blir även jättefint att dekorera med riktiga rosor .

