

# Fryst choklad- och blåbärsmoussetårta med Mirror glaze

Recept på underbar tårta som behöver förberedas dagen innan. Men väl värd att vänta på!

1 tårta  Lite träning krävs  up to 90 Min.



## Ingredienser:

### Tårtan:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse  
Chokladsmak  
1 påse Dr. Oetker Tårtmousse  
Vaniljsmak  
5 dl mjölk  
1,5 dl färska blåbär (eller  
frysta/tinade)  
3 dl vispgrädde, vispad  
1 st chokladtårtbotten (färdig)

### Mirror glaze:

250 g hackad vit choklad  
5 tsk Gelatinpulver + 4 msk kallt  
vatten  
2,5 dl strösocker  
1 dl vatten  
1 dl Dr. Oetker flytande glykos  
1 dl kondenserad mjölk  
1 tsk Dr. Oetker gelfärger lila  
Chokladhjärtan  
Dr. Oetker Queen mix  
färska blåbär

## 1 Tårtan:

Vispa chokladmoussepulvret + 2,5 dl mjölk med elvisp tills moussen blir tjock och fluffig. Tillsätt hälften av den vispade grädden. Bred ut smeten jämnt i en bakform av silikon (ca 26 cm). Frys minst en timme.

- 2 Vispa vaniljmoussepulvret + 2,5 dl mjölk med elvisp tills moussen blir tjock och fluffig. Tillsätt resten av grädden samt blåbär och rör tills allt är väl blandat. Bred ut smeten ovanpå den frysta chokladmoussen. Frys en timme till, och placera sedan chokladtårtbotten ovanpå blåbärsmoussen och tryck till lätt. Frys minst tolv timmar (helst över natten) innan du avslutar med mirror glazen.

- 3 Tag ut tårtan ur silikonformen och förvara den i frysen tills det är dags att hälla på mirror glazen.

**4 Mirror glaze:**

Lägg den hackade vita chokladen i en bunke som tål både värme och stavmixer. Rör ut gelatinpulvret med 4 msk vatten i en skål och ställ åt sidan.

**5** Koka upp strösocker, vatten, glykossirap och kondenserad mjölk i en kastrull. Låt puttra någon minut på medelvärme tills allt sockret smält.

**6** Tag kastrullen från värmen och rör ned det uppsvällda gelatinet i sockerblandningen. Rör noga så att allt blandas.

**7** Häll den varma blandningen över den vita chokladen. Låt stå ett par minuter. Tillsätt lila gelfärg och mixa försiktigt slätt med en stavmixer. Försök undvika att det kommer in luft i smeten. Sila smeten genom en finmaskig sil för att få bort eventuella luftbubblor.

**8** När glazen är 32–35° C är det dags att hälla den över tårtan. Tag ut tårtan ur frysen och placera den på ett galler. Häll sedan glazen över tårtan så att ytan täcks och glazen rinner ned på sidorna. Låt stelna 10–15 minuter innan du flyttar tårtan till ett serveringsfat. Dekorera med chokladhjärtan, strössel och färska blåbär och servera direkt.

**9 VIKTIGT!:**

När man jobbar med mirror glaze bör basen/kakan ha en så slät yta som möjligt eftersom alla ojämnheter syns igenom glazen. Vi har därför använt silikonform till denna tårta.