

Hallonmoussebakelser

Ljuvliga små desserter som garanterat gör succé till nyår eller andra festliga tillfällen.

8 styck



Avancerat

● ● ● up to 180 Min.



Ingredienser:

Hallongelé (fyllning):

2 st Gelatinblad
200 g färska hallon
2 st lime (ekologisk)
0,75 dl socker

Brownie:

100 g smör
100 g mörk choklad
2 st ägg
2,5 dl socker
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
1,4 dl vetemjöl
4 msk kakao
salt

Hallonmousse:

3 st Gelatinblad
200 g färska hallon
0,5 dl socker
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
2 dl vispgrädd
1 dl naturlig yoghurt som har späts ut med vatten

Spegel:

3 st Gelatinblad
75 g vit choklad
0,8 dl socker
0,5 dl vatten
0,5 dl Dr. Oetker flytande glykos
50 g kondenserad mjölk
Dr. Oetker Gelfärger (rosa eller röd gelfärg)

Dekoration:

1 Förp. Dr. Oetker Rose & Gold färska hallon

1 Hallongelé (fyllning):

Blöttlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Koka hallon, limesaft, limeskal och socker i 5-6 minuter tills hallonen är helt mjuka. Ta kastrullen från spisen och håll saften genom en sil ner i en ren skål. Låt svalna något. Krama ur vattnet från gelatinbladen och rör ner dem i den varma hallonjuicen tills de är helt upplösta. Häll över vätskan i en form med små halvklotformade hål (Ø30 mm) och låt stå i frysen eller kylan.

2 Brownie:

Värm ugnen till 175 grader.

Smält smöret i en kastrull eller mikrovågsugn och låt svalna. Riv eller mixa chokladen och vänd ner lite av mjölet i chokladsmulet. Vispa ägg, socker och vaniljpasta till ett lätt och luftigt skum. Sikta ner mjöl, kakaopulver och salt i degen och vänd ned i äggsmeten. Vänd sedan ner det avsvalnade smöret och till sist chokladsmulorna i smeten. Bred ut smeten jämnt i en bakplåtspappersklädd långpanna (20 x 30 cm). Grädda i mitten av ugnen i 22-25 minuter på över- och undervärme. Låt brownien svalna helt i pannan. När kakan har svalnat, stansa ut rundlar med hjälp av en rund kakstans (Ø 4-5 cm).

3 Hallonmousse:

Lägg gelatinbladen i kallt vatten.

Koka hallon, socker och vaniljpasta i 5-6 minuter tills hallonen är helt mjuka. Ta kastrullen från spisen och häll saften genom en sil i en ren skål. Låt svalna något. Krama ur vattnet från gelatinbladen och rör ner i den varma hallonjuicen tills de är helt upplösta. Låt svalna till rumstemperatur. Vispa grädden till ett lätt skum. Blanda den utspädda yoghurten och den kylda hallonpurén. Vänd ner grädden i ett par omgångar. Häll hallonmoussen i en silikonform med halvklotformade hål (Ø 6,5 cm hål). Lägg en hallongeléboll i moussen och toppa med en browniebotten. Täck med kökshandduk och ställ in i frysen i 3-4 timmar tills bakverken är helt frysta.

4 Spegel:

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Mixa den vita chokladen till smulor med hjälp av en stavmixer. Hetta upp socker, vatten och glukossirap i en kastrull. När sockret har smält, pressa gelatinbladet torra och tillsätt dem i kastrullen tillsammans med den kondenserade mjölken. Vispa. Häll den varma massan över den vita chokladen. Tillsätt en knivsudd gelfärg. Sänk försiktigt ner stavmixern i blandningen och mixa till en slät smet. Inga luftbubblor ska bildas när massan blandas. Håll därför stavmixern hela tiden i vinkel och ner sänkt i smeten. Flytta den inte upp och ner. Om det finns bubblor kvar, knacka skålen mot bordet och blanda försiktigt. Låt svalna till 34-35 grader. Om spegeln hålls på kakan när den är för varm så rinner det av. Ta ut moussebakelserna ur frysen när spegeln har en lagom temperatur. Lösgör bakelserna ur halvklotsformen och placera dem på ett galler med bakplåtspapper under. Häll försiktigt över glazen över varje bakelse. Lyft över bakelserna på ett serveringsfat eller tallrik med hjälp av en palettkniv.

5 Dekoration:

Dekorera bakelserna till sist med Rose & Gold Decor chokladdekorationer och färska hallon.