

Moussebakelser med choklad och jordgubb

Recept på festlig dessert med len mousse på kakdegsgotten toppad med mirroglaze.

8 portioner



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

"No Bake" Kakdegsgotten:

100 g smör
1 dl farinsocker
1 dl strösocker
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 krm salt
2 msk mjölk
0,5 dl kakao
2,5 dl vetemjöl

Jordgubbsmousse:

2 st Gelatinblad
2 dl vispgrädde
1 st äggvita
1 st äggulor
100 g jordgubbsaft koncentrerad (alt. saft från uppkokta och silade jordgubbar)

Mjölchokladmousse:

1 st Gelatinblad
4 dl vispgrädde
150 g hackad choklad ljus (mjölchoklad)

Mirroglaze:

3 st Gelatinblad
75 g vit choklad
0,5 dl vispgrädde
0,25 dl vispgrädde
0,8 dl strösocker
75 g Dr. Oetker flytande glykos
Dr. Oetker Gelfärger Valfri kulör

1 Kakdegsgotten:

Blanda ihop alla ingredienserna till en slät deg.
Tryck ut degen i en form, ca 20x30 cm. alt i 8 st portionsformar.
Ställ åt sidan och gör jordgubbsmoussen.

2 Jordgubbsmousse:

Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten i minst 5 minuter.
Vispa grädden hårt.
Rör ner gulan försiktigt i grädden.
Värm saften i en liten kastrull. Ta upp gelatinbladen, krama ut vattnet och smält dem i saften.
Rör sedan ner saften i en tunn stråle i grädden.
Vispa äggvitan till hårt skum och vänd ner i grädden.
Bred över moussen över kakbotten och ställ i frysen medan du gör chokladmoussen.

3 Chokladmousse:

Lägg gelatinbladet i kallt vatten i minst 5 minuter.
Vispa 3 dl vispgrädden tills den blir fast.
Koka upp 1 dl av grädden och tag av från värmen.
Smält chokladen över vattenbad eller i mikron försiktigt.
Blanda ihop den varma grädden med chokladen.
Krama ut gelatinbladen och blanda ner i den varma chokladsmeten.
Vänd sedan ner chokladgrädden i den vispade grädden och rör försiktigt tills det blandats till en jämn mousse.
Bred ut chokladmoussen över jordgubbsmoussen och ställ in i frysen.
Frys helst över natten.

Tag ut mousetårtan ut formen och låt den vara som den är eller skär upp i portionsbitar.
Ställ in i frysen igen.

4 Mirror glaze:

Lägg gelatinet i kallt vatten i minst 10 minuter.
Lägg chokladen i bunke.
Koka upp grädde, vatten, strösocker & glykossirap.
Krama ur gelatinbladen och rör ner i gräddblandningen.
Håll det sedan över chokladen, rör om tills chokladen smält.
Tillsätt eventuell gelfärgen och mixa med en stavmixer till en slät glaze.
Rör om försiktigt så att glaze inte bubblar sig, när glazen är ca 38–40 grader håller du den över den djupfrysta tårtan eller några bakelser.
Det är viktigt att bakelserna eller tårtan har en djupfryst yta innan du håller på glazen så att den inte rinner av.
Gör glazen, när glazen är klar tar du ut bakelserna eller tårtan ut frysen och håller över glazen på en gång.
Håll över glazen rejält i roterande rörelser för att få de så jämt som möjligt.
Gör bra att förvara både i kyl och i frysen efter att den är glazerad.