




Mousetårta med fågelbo

I detta recept har vi fyllt tårten med krämig jordgubb- och chokladmousse. Allt täcks av ett lager sockermassa, och dekorerar med ett gulligt fågelbo.

1 tårta  Lite träning krävs   up to 120 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

4 st ägg
2 dl socker
1 dl vetemjöl
1 dl potatismjöl
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Fyllning och garnering:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse
Chokladsmak
1 påse Dr. Oetker Tårtmousse
Jordgubbssmak
5 dl mjölk 3%
2,5 dl vispad grädde , hårt vispad
400 g Dr. Oetker Sugar Fondant
White , vit
100 g choklad , mörk
omkring 1 msk Mandelsplitter
1 st Dekorationsglasyr
omkring 8 st physalis

1 Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och socker vitt och poröst. Blanda ihop övriga ingredienser (sikta dem gärna) och vänd ner dem i smeten. Håll smeten i smordl och bröad form, ca 28 cm i diameter och grädda i nedre delen av ugnen i cirka 40 minuter. Stjälp upp kakan och låt den svalna. Dela botten i tre delar.

2 Fyllningen:

Vispa ihop tårtmousse med mjölk enligt förpackningens anvisningar. Lägg jordgubbssmoussen på en tårtbotten och täck med nästa botten. Bred på chokladmoussen på den andra botten. Täck med sista botten och bred ett tunt lager vispad grädde över hela tårten.

3 Kavla ut sockermassan till en rund platta i lagom storlek för att den ska täcka tårten. Använd gärna lite potatismjöl så går det lättare att kavla. Lägg sockermassan som ett lock på tårten.



- 4 Smält chokladen i mikro eller över vattenbad. Bred ut den ganska tjockt på bakplåtspapper. Låt chokladen kallna men inte bli hård. Hyvla sedan chokladen med en potatisskalare. Lägg chokladen som ett fågelbo i en cirkel på tårtan. Skär ut gap i physalisen, sätt ett mandelspån som tunga och gör ögon med dekorationsglasyn.

