

# Mousetårta med lingon

Recept på en underbar tårta med botten av pepparkaka, fylld med mousse, och toppad med lingon.

12 - 14 bitar



Lite träning krävs



up to 120 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

150 g pepparkakor  
50 g smör  
1 påse Dr. Oetker Tårtmousse  
Jordgubbsmak  
1 påse Dr. Oetker Tårtmousse  
Vaniljsmak  
4 dl mjölk  
2 dl vispgrädde  
400 g lingon  
2,5 dl vatten  
vinbärsjelé  
omkring 3 - 5 msk  
Dekorationsblommor eller annat  
dekorationsströssel efter behov

## 1 Gör så här:

Täck en springformsbotten, ca 26 cm i diameter med smörpapper. Smörj botten och kanterna med smält smör. Krossa pepparkakorna i matberedare eller med brödkavel. Smält smöret och blanda med pepparkakorna till en slät smet. Tryck ut smeten på botten av formen. Ställ i kylan en stund för att stelna.

2 Vispa mousserna med vardera 2 dl mjölk. Använd elvisp och vispa till en fluffig, tjock mousse. Vispa grädden och fördela hälften av grädden i vardera moussen.

3 Mixa hälften av lingonen till en puré och blanda dem med jordgubbsmoussen. Fördela lingon-jordgubbsmoussen på pepparkaksbotten. Bred vaniljmoussen över.

4 Strö resten av lingonen över tårtan. Värm vinbärsjelén och pensla sen över lingonen. Ställ tårtan i kylan minst en timme innan servering.

5 Dekorera eventuellt tårtan med valfritt dekorationsströssel strax innan den ska ätas.



**Dr. Oetker Sverige AB**



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · [www.oetker.se](http://www.oetker.se)  
E-Mail: [info@oetker.se](mailto:info@oetker.se) · Tel: +46 (0) 31-86 45 80