

Pariserkrans

Recept på ett luftigt och frasigt bakverk. Då smeten är sockerfri, är det lätt att ändra receptet lite och göra hela bakverket sockerfritt.

cirka 12 bitar



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Petit Choux smet:

3 dl vatten
100 g smör
2 dl vetemjöl
3 st ägg

Fyllning:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse
Vaniljsmak
2,4 dl mjölk
florsocker

1 Gör så här:

Koka upp vatten och smör. Tillsätt mjölet och låt koka under kraftig omrörning tills massan släpper kastrullbotten. Låt svalna något.

2 Vispa ner äggen, ett i taget. Rör ordentligt mellan varje ägg. Häll smeten i spritspåse med stor stjärntyll.

3 Rita ut en ring, stor som en mattallrik på ett bakplåtspapper. Spritsa en ring, stor som pappret i ringen. Spritsa en ring innanför den första, det ska inte vara mellanrum mellan ringarna. Spritsa slutligen en ring ovanpå de två första.

4 Grädda kransen i ca 30 minuter. Det är viktigt att inte öppna ugnsluckan de första 20 minuterna. Ta ut kransen och känn efter att den inte är för mjuk. Skulle den vara på väg att sjunka ihop kan man sätta in kransen på eftervärme ca 10 minuter.

5 Låt kransen svalna och dela den i två delar, en större botten och ett mindre lock.



- 6 Vispa tårtnousse med mjöken, ca två minuter med elvisp tills moussen är fluffig och fast. Spritsa moussen i kransen och lägg på locket. Servera gärna med färsk frukt eller bär.

TIPS: För den som inte äter socker kan man enkelt göra en sockerfri tårta. Fyll då kransen med vispad grädde och skivad banan.

