

Vanilj- och blåbärsmoussetårta med vaniljglaze

Recept på en riktig drömtårta som kräver lite bakvana. (Receptet är skapat av redaktionen på danska Magasinet Lækkerier för utgåva nr 14 augusti 2019.)

cirka 8 portioner



Lite träning krävs

● ● ● ● up to 240 Min.



1 Kexbotten:

Smula kexen genom att lägga dem i en fryspåse och krossa dem med en brödkavel eller något annat tungt. Blanda kexsmulor, hackad mandel, blåbärspulver och rivet citronskal i en skål. Smält smöret i en liten kastrull. Rör ner det smälta smöret i kexblandningen. Fördela kexmassan i en tårtring (14 cm i diameter) med bakplåtspapper i botten och tryck ut massan med fingrarna så att den fördelas jämnt över hela botten. Ställ kexbotten i frysen.

Ingredienser:

Kexbotten:

100 g digestivekex eller andra havrekex
20 g Dr. Oetker Mandel skalad hackad
1 msk frystorkat blåbärspulver
1 st citroner finrivet skal
60 g smör

Blåbärsmousse:

0,5 st Gelatinblad
20 g blåbärspuré från frysta blåbär
100 g vit choklad
1,2 dl vispgrädde

Vaniljmousse:

1,5 st Gelatinblad
220 g vit choklad
3,3 dl vispgrädde
1,5 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge

Chokladband och krans:

100 g vit choklad gärna av god kvalitet

Vaniljglaze:

3 st Gelatinblad
75 g vit choklad
0,5 dl vispgrädde
0,25 dl vatten
75 g socker
75 g Dr. Oetker flytande glykos
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
1 Efter behov vit pastafärg och till dekoration; blåklint och basilikablommor

2 Blåbärsmousse:

Blötlägg gelatinbladet i kallt vatten. Gör blåbärspurén genom att pressa tinade blåbär genom en sil så att du får bort kärnor och skal, väg upp 20 gram. Smält den vita chokladen i en skål över vattenbad, och ta därefter skålen av värmen. Blanda 0,2 dl vispgrädde, blåbärspuré, citronsaft och vanilla paste i en liten kastrull och värm tills det når kokpunkt. Ta av kastrullen från värmen. Krama ur gelatinbladet och låt de smälta helt i blåbärsgårdden. Håll den varma blåbärsgårdden över den smälta vita chokladen medan du rör om i mitten av skålen med en slickepott. Fortsätt att röra om tills smeten har samlat sig. Vispa 1 dl vispgrädde lätt. Vänd först ner lite av gårdden i chokladen och därefter försiktigt resten. Fördela blåbärsmoussen över den kylda kexbotten och ställ tillbaka formen i frysen i minst 3 timmar så att moussen fryses.

3 Vaniljmousse:

Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Smält den vita chokladen i en skål över vattenbad och ta skålen av värmen. Blanda 1,1 dl vispgrädde med vanilla paste i en kastrull och värm till kokpunkt och ta kastrullen av värmen. Krama ur gelatinbladen och låt de lösas i den varma vaniljgårdden. Håll vaniljgårdden över chokladen och medans du rör i mitten av skålen med en slickepott. Fortsätt röra till smeten har samlat sig. Vispa 2,2 dl vispgrädde lätt. Vänd först ned lite av gårdden i chokladen och därefter försiktigt resten. Fördela vaniljmoussen i en rund silikonform (16 cm i diameter). Ta den frysta blåbärsbotten och frigör den från tårtringen. Tryck försiktigt ned blåbärsbotten i vaniljmoussen med kexdelen uppåt. OBS! Om vaniljmoussen känns lite tunn så ställ silikonformen i frysen i ett par minuter innan du trycker ner blåbärsbotten. Annars riskerar du att blåbärsbotten sjunker för djupt ned i vaniljmoussen. Ställ silikonformen i frysen över natten.

4 Chokladband och krans:

Hacka chokladen och lägg i en microugnstålig skål. Smält chokladen i 30 sek åt gången. Rör om i chokladen mellan varje 30-sekundare. När chokladen börjar smälta kortar du ner intervallerna i micron till 10 sek åt gången. Fortsätt att röra om mellan intervallerna. Mät temperaturen med en termometer, du skall hamna på 28-30 grader celcius. Bred lite av den tempererade chokladen på ett långt smalt stycke tårtfilm/tårplast (1x51 cm). Lyft upp plasten och låt chokladen sätta sig en smula. Placera plasten runt en tårtring (16 cm i diameter) med chokladsidan utåt. Ställ ringen i kylskåpet tills chokladen har stelnat. Bred resten av den tempererade chokladen på en lång bit tårtfilm (44 cm) och för en taggad tårtkam igenom. Placera plasten runt en tårtring (14 cm i diameter) med chokladsidan utåt och ställ i kylskåpet tills chokladen har stelnat.

5 Vaniljglaze:

Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Hacka chokladen fint och lägg i en plastbunke. Värm grädde, vatten, socker, glukossirap och vanilla paste till kokpunkt och ta av kastrullen från värmen. Krama ur gelatinbladen och låt smälta i den varma vaniljgrädden. Håll vaniljgrädden över chokladhacket och använd en stavmixer för att blanda glazen. Var försiktig så att du inte lyfter stavmixern över ytan på glazen då det kan göra att det kommer oönskade luftbubblor i glazen. Tillsätt vit pastafärg genom att först doppa spetsen av en tandpetare i färgen och sedan doppa den i smeten. Öka mängden om det är nödvändigt och mixa igen. Täck glazen med plastfolie så att folien nuddar ytan på glazen och låt den kyla ned till 35 grader celsius. Placera den frysta tårtan på ett galler med ett fat under och håll den vita glazen över. Flytta försiktigt över tårtan till ett serveringsfat och låt den stelna i kylskåp.

6 Dekoration:

Placera chokladbandet runt tårtans nederkant och lägg de smala chokladringarna ovanpå tårtan. Dekorera med ätliga blommor.

