

Majas passions- fruktstårta med mangomousse!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Majas passionsfruktstårta med mangomousse

12 port.

Ingredienser:

110 gram smör

2,25 dl strösocker

1 msk sirap

2 st ägg

1,5 dl vetemjöl

0,5 tsk salt

1,5 tsk vaniljsocker

1 dl kakao

Chokladmousse

4 st äggula

3 msk strösocker

1,5 st gelatinblad blötlagda

i kallt vatten ca 5 min

125 g mörk choklad

3 dl vispgräddde vispad

Mangomousse

4 st gelatinblad blötlagda

i kallt vatten 5 min

1 st mango- stor, mixad
till puré

100 gram florsocker

3dl vispgräddde vispad

Passionsfruktsgelé

5st passionsfrukt

2dl passionsfruktjuice
eller tropisk juice

3st gelatinblad

Dekoration

1-2st passionsfrukt

1ask physalis

0,5krk mynta

Gör så här:

Vispa smör, socker och sirap pösigt. Rör ner äggen ett i sänder. Blanda mjöl, salt, vaniljsocker och kakao. Tillsätt mjölblandningen i smeten. Bred ut i en smörad, bröad springform, 26 cm i diameter. Grädda i 175 grader, 20 min. Låt svalna.

Chokladmousse: Vispa äggulor och socker pösigt. Smält gelatinbladen i en kopp 15-20 sekunder i mikron på full effekt. Smält chokladen över vattenbad. Blanda varm choklad och smält gelatin. Rör ner det i äggsmeten. Rör ner 1/3 av den vispade grädden i smeten och vänd sedan ner resten av grädden med en slickepott. Bred moussen över kakan i formen. Ställ in formen i kylan eller frysen för att stelna 30 minuter.

Mangomousse: Smält gelatinbladen till mangomoussen enligt ovan. Rör ner florsockret i mangopurén. Ta 1/2 dl av purén och rör ner i det smälta gelatinet. Rör sedan ner det i mangopurén. Tillsätt 1/3 av den vispade grädden för att mjuka upp smeten och vänd sedan ner resten av grädden i purén. Bred ut purén över chokladmoussen i formen. Ställ in den i kylan för att stelna, ca 1 timme.

Passionsfruktsgelé: Blötlägg 3 gelatinblad i kallt vatten i fem minuter. Värm 1/2 dl av juicen på svag värme i en kastrull. Ta upp och krama ur gelatinbladen, smält ett i taget i juicen. Håll i resten av juicen och rör om. Gröp ur passionsfrukterna i en skål och håll juicen över fruktköttet, rör om (ta ev. bort långa gula trådar). Låt gelén svalna något innan den skedas över moussen (gelén kan hållas på redan efter 20-30 min). Låt tårtan stelna i kyl minst 4 timmar före servering.

Dekorera med passionsfrukter, physalis och mynta!