

Hallontårta med limesocker och lemoncurd till påsk

8 port.

Ingredienser:

1 pkt havrekakor 225 g
50 gram smör
2 st lime
4 msk strösocker
250 gram hallonfärska
1 burk lemoncurd 320 g
2 dl matlagningsyoghurt
4 st gelatinblad
3 st äggvita
2 dl vispgrädde

Dekoration

citronmeliss
125-250 gram hallon
färska
marsipan påskkycklingar

Gör så här:

Mixa havrekakorna i en matberedare. Smält och tillsätt smöret. Tvätta limen och riv skalet fint. Blanda med sockret. Mixa ihop hälften av limesockret med havresmeten.

Mixa ihop 2 askar hallon tillsammans med lemoncurd och yoghurt till en röra. Blötlägg gelatin i ca 5 min. Smält det därefter tillsammans med 3 msk av hallonröran i en kastrull.

Vispa äggvitorna till hårt skum. Vispa grädden och tillsätt den till hallonröran. Tillsätt gelatinet. Vänd ner äggvitorna med stora tag.

Klä den löstagbara botten på en form med plastfolie och knäpp fast den i formen. Häll i smeten. Toppa med havresmulet. Frys i minst 2 timmar. Ta fram tårten ca 20 min före servering. Vänd upp på ett fat och dekorera med resterande hallon, limesocker, påskkycklingar och citronmeliss.



Hallontårta med limesocker och lemoncurd till påsk

8 port.

Ingredienser:

1 pkt havrekakor 225 g
50 gram smör
2 st lime
4 msk strösocker
250 gram hallonfärska
1 burk lemoncurd 320 g
2 dl matlagningsyoghurt
4 st gelatinblad
3 st äggvita
2 dl vispgrädde

Dekoration

citronmeliss
125-250 gram hallon
färska
marsipan påskkycklingar

Gör så här:

Mixa havrekakorna i en matberedare. Smält och tillsätt smöret. Tvätta limen och riv skalet fint. Blanda med sockret. Mixa ihop hälften av limesockret med havresmeten.

Mixa ihop 2 askar hallon tillsammans med lemoncurd och yoghurt till en röra. Blötlägg gelatin i ca 5 min. Smält det därefter tillsammans med 3 msk av hallonröran i en kastrull.

Vispa äggvitorna till hårt skum. Vispa grädden och tillsätt den till hallonröran. Tillsätt gelatinet. Vänd ner äggvitorna med stora tag.

Klä den löstagbara botten på en form med plastfolie och knäpp fast den i formen. Häll i smeten. Toppa med havresmulet. Frys i minst 2 timmar. Ta fram tårten ca 20 min före servering. Vänd upp på ett fat och dekorera med resterande hallon, limesocker, påskkycklingar och citronmeliss.



Hallontårta med limesocker och lemoncurd till påsk

8 port.

Ingredienser:

1 pkt havrekakor 225 g
50 gram smör
2 st lime
4 msk strösocker
250 gram hallonfärska
1 burk lemoncurd 320 g
2 dl matlagningsyoghurt
4 st gelatinblad
3 st äggvita
2 dl vispgrädde

Dekoration

citronmeliss
125-250 gram hallon färska
marsipan påskkycklingar

Gör så här:

Mixa havrekakorna i en matberedare. Smält och tillsätt smöret. Tvätta limen och riv skalet fint. Blanda med sockret. Mixa ihop hälften av limesockret med havresmeten.

Mixa ihop 2 askar hallon tillsammans med lemoncurd och yoghurt till en röra. Blötlägg gelatin i ca 5 min. Smält det därefter tillsammans med 3 msk av hallonröran i en kastrull.

Vispa äggvitorna till hårt skum. Vispa grädden och tillsätt den till hallonröran. Tillsätt gelatinet. Vänd ner äggvitorna med stora tag.

Klä den löstagbara botten på en form med plastfolie och knäpp fast den i formen. Häll i smeten. Toppa med havresmulet. Frys i minst 2 timmar. Ta fram tårten ca 20 min före servering. Vänd upp på ett fat och dekorera med resterande hallon, limesocker, påskkycklingar och citronmeliss.



Hallontårta med limesocker och lemoncurd till påsk

8 port.

Ingredienser:

1 pkt havrekakor 225 g
50 gram smör
2 st lime
4 msk strösocker
250 gram hallonfärska
1 burk lemoncurd 320 g
2 dl matlagningsyoghurt
4 st gelatinblad
3 st äggvita
2 dl vispgrädde

Dekoration

citronmeliss
125-250 gram hallon färska
marsipan påskkycklingar

Gör så här:

Mixa havrekakorna i en matberedare. Smält och tillsätt smöret. Tvätta limen och riv skalet fint. Blanda med sockret. Mixa ihop hälften av limesockret med havresmeten.

Mixa ihop 2 askar hallon tillsammans med lemoncurd och yoghurt till en röra. Blötlägg gelatin i ca 5 min. Smält det därefter tillsammans med 3 msk av hallonröran i en kastrull.

Vispa äggvitorna till hårt skum. Vispa grädden och tillsätt den till hallonröran. Tillsätt gelatinet. Vänd ner äggvitorna med stora tag.

Klä den löstagbara botten på en form med plastfolie och knäpp fast den i formen. Häll i smeten. Toppa med havresmulet. Frys i minst 2 timmar. Ta fram tårten ca 20 min före servering. Vänd upp på ett fat och dekorera med resterande hallon, limesocker, påskkycklingar och citronmeliss.

