

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 visprädd vispad
Mangomousse
4 st gelatinblad blötlagda i kallt vatten 5 min
1 st mango- stor, mixad till puré
100 gram florsocker
3 dl visprädd vispad
Passionsfruktsgelé
5 st passionsfrukt
2 dl passionsfruktjuice eller tropisk juice
3 st gelatinblad
Dekoration
1-2 st passionsfrukt
1 ask physalis
0,5 krk 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 slockepott. 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. Häll i resten av juicen och rör om. Gröp ur passionsfrukterna i en skål och häll 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 tårten stelna i kyl minst 4 timmar före servering.
Dekorera med passionsfrukter, physalis och mynta!



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 visprädd vispad
Mangomousse
4 st gelatinblad blötlagda i kallt vatten 5 min
1 st mango- stor, mixad till puré
100 gram florsocker
3 dl visprädd vispad
Passionsfruktsgelé
5 st passionsfrukt
2 dl passionsfruktjuice eller tropisk juice
3 st gelatinblad
Dekoration
1-2 st passionsfrukt
1 ask physalis
0,5 krk 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 slockepott. 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. Häll i resten av juicen och rör om. Gröp ur passionsfrukterna i en skål och häll 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 tårten stelna i kyl minst 4 timmar före servering.
Dekorera med passionsfrukter, physalis och mynta!



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 visprädd vispad
Mangomousse
4 st gelatinblad blötlagda i kallt vatten 5 min
1 st mango- stor, mixad till puré
100 gram florsocker
3 dl visprädd vispad
Passionsfruktsgelé
5 st passionsfrukt
2 dl passionsfruktjuice eller tropisk juice
3 st gelatinblad
Dekoration
1-2 st passionsfrukt
1 ask physalis
0,5 krk 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 slockepott. 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. Häll i resten av juicen och rör om. Gröp ur passionsfrukterna i en skål och häll 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 tårten stelna i kyl minst 4 timmar före servering.
Dekorera med passionsfrukter, physalis och mynta!



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 visprädd vispad
Mangomousse
4 st gelatinblad blötlagda i kallt vatten 5 min
1 st mango- stor, mixad till puré
100 gram florsocker
3 dl visprädd vispad
Passionsfruktsgelé
5 st passionsfrukt
2 dl passionsfruktjuice eller tropisk juice
3 st gelatinblad
Dekoration
1-2 st passionsfrukt
1 ask physalis
0,5 krk 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 slockepott. 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. Häll i resten av juicen och rör om. Gröp ur passionsfrukterna i en skål och häll 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 tårten stelna i kyl minst 4 timmar före servering.
Dekorera med passionsfrukter, physalis och mynta!

