

Jordgubbstårta med fläder

16 bit

Ingredienser:

Jordgubbstårta

4 st tårtbottnar
liter jordgubbar
5 dl vispgrädd
1 dl flädersaft,
koncentrerad
citronmeliss till dekoration

Jordgubbsmousse:

1 liter jordgubbar, ca 500-600g

10 st gelatinblad
8 st äggulor
2 dl socker
6 dl vispgrädd

Flädermousse:

3 st gelatinblad
1 dl flädersaft,
koncentrerad
2 st äggulor
0,5 dl socker
2 dl vispgrädd

Gör så här:

Jordgubbsmousse:

Mixa jordgubbarna. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, 5 minuter. Ta upp gelatinbladen och smält dem i en kastrull tillsammans med en sked av jordgubbspurén. Vispa äggulor och socker. Vispa grädden. Blanda ner de smälta gelatinbladen och resten av jordgubbspurén i äggulorna. Vänd ner grädden. Låt moussen stelna i kylan, ca 10 minuter.

Flädermousse: Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, 5 minuter. Ta upp gelatinbladen och smält dem i en kastrull tillsammans med 1 msk av flädersaften. Vispa äggulor och socker. Vispa grädden. Rör ner gelatinbladen och resten av flädersaften i äggulorna. Vänd ner grädden. Låt moussen stelna i kylan, 10 minuter.

Montering: Bred hälften av jordgubbsmoussen på en botten. Lägg på en botten och bred på hälften av flädermoussen. Lägg på ett lager skivade jordgubbar och bred på resten av flädermoussen. Lägg på en botten och bred på jordgubbsmousse och lägg på sista botten. Låt gärna tårten stå och stelna till i kylan någon timme innan garnering. Vispa grädden. Tillsätt flädersaften och vispa ihop. Bred grädd runt om och ovanpå tårten. Garnera uppe på tårten med jordgubbar och citronmeliss.



Jordgubbstårta med fläder

16 bit

Ingredienser:

Jordgubbstårta

4 st tårtbottnar
liter jordgubbar
5 dl vispgrädd
1 dl flädersaft,
koncentrerad
citronmeliss till dekoration

Jordgubbsmousse:

1 liter jordgubbar, ca 500-600g

10 st gelatinblad
8 st äggulor
2 dl socker
6 dl vispgrädd

Flädermousse:

3 st gelatinblad
1 dl flädersaft,
koncentrerad
2 st äggulor
0,5 dl socker
2 dl vispgrädd

Gör så här:

Jordgubbsmousse:

Mixa jordgubbarna. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, 5 minuter. Ta upp gelatinbladen och smält dem i en kastrull tillsammans med en sked av jordgubbspurén. Vispa äggulor och socker. Vispa grädden. Blanda ner de smälta gelatinbladen och resten av jordgubbspurén i äggulorna. Vänd ner grädden. Låt moussen stelna i kylan, ca 10 minuter.

Flädermousse: Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, 5 minuter. Ta upp gelatinbladen och smält dem i en kastrull tillsammans med 1 msk av flädersaften. Vispa äggulor och socker. Vispa grädden. Rör ner gelatinbladen och resten av flädersaften i äggulorna. Vänd ner grädden. Låt moussen stelna i kylan, 10 minuter.

Montering: Bred hälften av jordgubbsmoussen på en botten. Lägg på en botten och bred på hälften av flädermoussen. Lägg på ett lager skivade jordgubbar och bred på resten av flädermoussen. Lägg på en botten och bred på jordgubbsmousse och lägg på sista botten. Låt gärna tårten stå och stelna till i kylan någon timme innan garnering. Vispa grädden. Tillsätt flädersaften och vispa ihop. Bred grädd runt om och ovanpå tårten. Garnera uppe på tårten med jordgubbar och citronmeliss.



Jordgubbstårta med fläder

16 bit

Ingredienser:

Jordgubbstårta

4 st tårtbottnar
liter jordgubbar
5 dl vispgrädd
1 dl flädersaft,
koncentrerad
citronmeliss till dekoration

Jordgubbsmousse:

1 liter jordgubbar, ca 500-600g

10 st gelatinblad
8 st äggulor
2 dl socker
6 dl vispgrädd

Flädermousse:

3 st gelatinblad
1 dl flädersaft,
koncentrerad
2 st äggulor
0,5 dl socker
2 dl vispgrädd

Gör så här:

Jordgubbsmousse:

Mixa jordgubbarna. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, 5 minuter. Ta upp gelatinbladen och smält dem i en kastrull tillsammans med en sked av jordgubbspurén. Vispa äggulor och socker. Vispa grädden. Blanda ner de smälta gelatinbladen och resten av jordgubbspurén i äggulorna. Vänd ner grädden. Låt moussen stelna i kylan, ca 10 minuter.

Flädermousse: Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, 5 minuter. Ta upp gelatinbladen och smält dem i en kastrull tillsammans med 1 msk av flädersaften. Vispa äggulor och socker. Vispa grädden. Rör ner gelatinbladen och resten av flädersaften i äggulorna. Vänd ner grädden. Låt moussen stelna i kylan, 10 minuter.

Montering: Bred hälften av jordgubbsmoussen på en botten. Lägg på en botten och bred på hälften av flädermoussen. Lägg på ett lager skivade jordgubbar och bred på resten av flädermoussen. Lägg på en botten och bred på jordgubbsmousse och lägg på sista botten. Låt gärna tårten stå och stelna till i kylan någon timme innan garnering. Vispa grädden. Tillsätt flädersaften och vispa ihop. Bred grädd runt om och ovanpå tårten. Garnera uppe på tårten med jordgubbar och citronmeliss.



Jordgubbstårta med fläder

16 bit

Ingredienser:

Jordgubbstårta

4 st tårtbottnar
liter jordgubbar
5 dl vispgrädd
1 dl flädersaft,
koncentrerad
citronmeliss till dekoration

Jordgubbsmousse:

1 liter jordgubbar, ca 500-600g

10 st gelatinblad
8 st äggulor
2 dl socker
6 dl vispgrädd

Flädermousse:

3 st gelatinblad
1 dl flädersaft,
koncentrerad
2 st äggulor
0,5 dl socker
2 dl vispgrädd

Gör så här:

Jordgubbsmousse:

Mixa jordgubbarna. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, 5 minuter. Ta upp gelatinbladen och smält dem i en kastrull tillsammans med en sked av jordgubbspurén. Vispa äggulor och socker. Vispa grädden. Blanda ner de smälta gelatinbladen och resten av jordgubbspurén i äggulorna. Vänd ner grädden. Låt moussen stelna i kylan, ca 10 minuter.

Flädermousse: Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, 5 minuter. Ta upp gelatinbladen och smält dem i en kastrull tillsammans med 1 msk av flädersaften. Vispa äggulor och socker. Vispa grädden. Rör ner gelatinbladen och resten av flädersaften i äggulorna. Vänd ner grädden. Låt moussen stelna i kylan, 10 minuter.

Montering: Bred hälften av jordgubbsmoussen på en botten. Lägg på en botten och bred på hälften av flädermoussen. Lägg på ett lager skivade jordgubbar och bred på resten av flädermoussen. Lägg på en botten och bred på jordgubbsmousse och lägg på sista botten. Låt gärna tårten stå och stelna till i kylan någon timme innan garnering. Vispa grädden. Tillsätt flädersaften och vispa ihop. Bred grädd runt om och ovanpå tårten. Garnera uppe på tårten med jordgubbar och citronmeliss.

