

Våffeltårta med hallonmousse!



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



Våffeltårta med hallonmousse

8 port

Ingredienser:

1 pkt våffelsmet

Hallonmousse

3 dl hallon, färska,
sköljda

1,5 dl vispgrädde

4 st äggvitor

0,5 dl socker

0,5 tsk vaniljpulver

Vid servering

hallon, färska, sköljda
blåbär, färska, sköljda
florsocker
citronmeliss

Gör så här:

Bland smeten till våfflorna och grädda i ett våffeljärn.

Hallonmousse

Vispa äggvitorna till ett hårt skum. Vispa grädden. Vänd ner hallon, äggvita, socker och vaniljsocker. Blanda försiktig. Varva våfflor med hallonmousse. Bred moussen på toppen av tårtan och sätt fast våffelhjärtan på kanterna med hjälp av moussen. Dekorera med bär och citronmeliss. Pudra lite florsocker över.