

Våffeltårta med hallonmousse

8 port

Ingredienser:

1 pkt våffelsmet

Hallonmousse

3 dl hallon, färska, sköljda

1,5 dl vispgräde

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 våfflor 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 tårten och sätt fast våffelhjärtan på kanterna med hjälp av moussen. Dekorera med bär och citronmeliss. Pudra lite florsocker över.



Våffeltårta med hallonmousse

8 port

Ingredienser:

1 pkt våffelsmet

Hallonmousse

3 dl hallon, färska, sköljda

1,5 dl vispgräde

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 våfflor 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 tårten och sätt fast våffelhjärtan på kanterna med hjälp av moussen. Dekorera med bär och citronmeliss. Pudra lite florsocker över.



Våffeltårta med hallonmousse

8 port

Ingredienser:

1 pkt våffelsmet

Hallonmousse

3 dl hallon, färska, sköljda

1,5 dl vispgräde

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 våfflor 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 tårten och sätt fast våffelhjärtan på kanterna med hjälp av moussen. Dekorera med bär och citronmeliss. Pudra lite florsocker över.



Våffeltårta med hallonmousse

8 port

Ingredienser:

1 pkt våffelsmet

Hallonmousse

3 dl hallon, färska, sköljda

1,5 dl vispgräde

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 våfflor 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 tårten och sätt fast våffelhjärtan på kanterna med hjälp av moussen. Dekorera med bär och citronmeliss. Pudra lite florsocker över.

