



# Blåbärstårta

Mängd: 1 st

## Ingredienser

### Chokladbotten

- 135 g socker
- 45 g kakao
- 100 g vetemjöl
- 20 g salt
- 2 g bakpulver
- 1 g bikarbonat
- 1,5 g vaniljsocker
- 1 st ägg
- 85 g kaffe, varmt
- 45 g rapsolja, neutral

### Blåbärsmousse

- 100 g kesella
- 50 g Philadelphiaost
- 270 g vispgräddde 40%
- 90 g strösocker
- 230 g blåbärspuré (mixade bär)
- 3 st gelatinblad

### Italiensk maräng

- 100 g äggvita
- 30 g vatten
- 200 g socker

## Så gör du:

### Chokladbotten

Sätt ugnen på 150°C.

Vispa ägg, olja och socker fluffigt och blanda sedan i de torra ingredienserna. Häll sedan i det varma kaffet lite i taget. Baka botten på 150°C i en tårtring 20–30 min beroende på storleken. Är ringen liten kan det gå fortare.

### Blåbärsmoussen

Vispa kesella, Philadelphiaost och strösocker. Vispa grädden löst. Lägg gelatinbladen i blöt. Värm blåbärspurén och smält i gelatinet. Blanda sedan purén med ostblandningen. Avsluta med att blanda ner den lättvispade grädden.

### Italiensk maräng

Vispa äggvitan.

Koka strösocker med vattnet till 121°C. Börja vispa när sockerlagen är 110–115°C. Häll ner den kokande sockerlagen i en stråle i den vispade äggvitan (låt vispen gå på lägsta växel när ni håller ner sockerlagen). Vispa snabbt i någon minut och låt den sedan gå på låg växel tills den blir kall. Fyll marängen i en spritspåse med en tyll och lägg till sidan.

### Montering

Lägg chokladbotten i en tårtring fyll sedan blåbärsmoussen på botten och fyll ringen. Frys sedan tårten. När tårten är hårdfrusen tar man ut den från ringen och spritsar marängen som på bilden. Avsluta med att bränna av marängen med en gasolbrännare.

**MEDOX®**

i samarbete med Mästerkonditor Daniel Roos



Daniel var en av medlemmarna i Svenska Kocklandslaget som vann Culinary Olympics 2012 i Tyskland. Den mest överlägsna segern i tävlingens mer än 100-åriga historia. Daniel har även de senaste sex åren varit ansvarig för desserten på Nobelbanketten.

*För att lyckas med bakverk och desserter är det viktigt att använda bra råvaror. Skillnaden mellan bra och fantastiskt ligger i kvaliteten på råvarorna. T.ex. så väljer jag vilda svenska blåbär som har mycket högre smaker än odlade amerikanska blåbär. Det använde jag också som en viktig ingrediens i Nobeldesserten 2017.*