

Cheesecakemousse med skogsbärsinteriör



Enkelt, gott och nytt! Alla tårtans delar kan göras i förhand och frysas. Montera tårtan på morgonen och glasera med den röda glazen. Klart att servera!

Ingredienser

5 tårtor à 20 cm Ø

Smuldeg

250 g Smör
1 000 g Creme Cake Mix Neutral Art.nr. 270145

Botten

1 000 g Creme Cake Mix Neutral Art.nr. 270145
225 g Vatten
300 g Vegetabilisk olja
350 g Ägg

Skogsbärsinteriör

100 g Strösocker
150 g Vatten
30 g Gelatinpulver Sanatine Art.nr. 3634
1 000 g Fruktfyllning Skogsbär Art.nr. 270278

Mousse

1 000 g Lättvispad grädde
400 g Vatten
250 g Gräddmousse Sauermeik Art.nr. 273029

Röd glaze

200 g Tårtgelé Belnap Neutral Art.nr. 40374
300 g Vatten
950 g Tårtgelé Plus Glamour Silver Art.nr. 270322
(50 g Tårtgelé Plus Chocolate Art.nr. 273276)
10 g Livsmedelsfärg Röd Art.nr. 270214

Gör så här

Smuldeg

Blanda smöret och Creme cake base till smulor med vinge.

Botten

Blanda alla ingredienser med vinge i 3 minuter. Lägg smuldeg i botten på en ring och spritsa på blandningen. Baka i 190 grader i ca 30 minuter.

Skogsbärsinteriör

Koka vatten och socker. Tillsätt Sanatine och blanda ordentligt. Rör sedan ned Delifruit Classic Skogsbär. Lägg kompotten ca 1 cm tjockt i ringar och frys.

Mousse

Blanda Gräddmousse Sauermeik med vatten och vänd i den lättvispade grädden.

Röd glaze

Koka upp Belnap med vatten. Blanda Tårtgelé Chocolate (för mörkare röd färg) med Tårtgelé Silver och röd färg. Tillsätt den kokta Belnap:en och rör försiktigt.

Montering

Spritsa lite av moussen på botten och lägg på en skogsbärsinteriör. Fyll upp ringarna med mousse och stryk slät. Sätt på frys. Plocka ur tårtorna ur ringarna när de frusit, och glasera med den röda glazen. Dekorera enligt önskemål med Femtorps dekorationer.

Få mer inspiration
och tips på
www.femtorp.se