



# Sitronmousse med hvit sjokolade på mandelbunn

om 12 - 16 porsjoner

Vanskelig

up to 120 Min.



**1** Sett stekovnen på 180 °C over- og undervarme. Smør en springform 24 cm og dryss med mel.

## **2** Mandelbunn:

Pisk eggehvite stive. Tilsett sukkeret, èn og èn spiseskje av gangen og pisk til massen blir til marengs.

Vend i mandelmelet og så det smeltede smøret, rør til massen er jevn.

Stek mandelbunnen midt i ovnen i 20- 25 minutter, til den føles fast ved et lett trykk.

Avkjøl mandelbunnen i formen og vend den ut på et serveringsfat. Vask springformen innvendig og plasser den over mandelbunnen.

## **Ingredienser:**

### **Mandelbunn:**

3 eggehviter str. M/L  
130 g sukker  
200 g mandelmel  
40 g smeltet smør

### **Sitronmousse:**

2 Dr. Oetker Gelatinblader  
1 dl sitronsaft  
30 g sukker  
6 eggeplommer str. M/L  
200 g hvit sjokolade , hakket  
gul konditorfarge  
4 dl fløte  
3 eggehviter str. M/L

### **Crème fraîche- lag:**

1 dl fløte  
1 dl crème fraîche , 35% fett  
1 ss melis  
1 ss sitronsaft

### **Dekor:**

2,5 dl fløte  
Dr. Oetker Chocolate Stars





### 3 Sitronmousse:

Legg gelatinen i en skål med kaldt vann. Bladene skal være dekket av vann.

Varm opp sitronsaft og sukker i en kjele, rør til sukkeret er smeltet og avkjøl lett.

Legg eggeplommene i en skål som tåler varme og hell i litt og litt av sitronsaften under stadig omrøring. Hell blandingen tilbake i kjelen og varm det forsiktig opp under konstant røring til kremen tykner. Sitronkremen er ferdig når du kan dra fingeren over baksiden av en tresleiv uten at kremen renner. Ta kjelen av varmen.

Klem ut vannet av gelatinen, legg den i den lune sitronkremen og rør godt til gelatinen er løst opp. Sett kremen til side.

Smelt den hvite sjokoladen over vannbad. Skålen må ikke røre bunnen av kjelen for sjokoladen blir ødelagt om den blir for varm. Ta sjokoladen av vannbadet mens det forstarrt er hele biter igjen og rør til alt er smeltet.

Vend den smeltede sjokoladen og konditorfargen i sitronkremen til massen er jevn. Avkjøl i kjøleskap

Pisk fløten til krem og eggehvite stive. Vend først inn kremen i sitronkremen, deretter de stive eggehvite. Konsistensen er nå mer som mousse. Fordel sitronsjokolademoussen over den avkjølte mandelbunnen, avrett toppen og sett kaken kjølig i minst seks timer. Den kan også stå over natten.

### 4 Crème fraîche- lag:

Pisk fløte, crème fraîche, melis og sitron til en krem og smør det i et tynt lag på toppen av kaken.

### 5 Dekor:

Like før servering piskes fløten til krem. Fyll i en sprøytepose med stjernetipp og lag små rosetter på kaken. Legg en sjokoladestjerne på hver rosett.

