

på tallriken

Citrusfromagetårta med jordgubbar, chokladflarn & hallonsås



8-10 personer:

- 14 digistivekex
- 100 g smält smör
- 1/2 l jordgubbar

Fromage:

- 5 gelatinblad
- 2 äggulor
- 1 1/2 dl strösocker
- Saft och rivet skal från:
 - 1 citron och
 - 1 lime
- 2 äggvitor
- 3 dl vispgrädde

Chokladflarn:

- 100 g mörk choklad av god kvalitet
- 1 ark plastfilm (overheadfilm)

Gör så här:

1. Smula kexen, gärna i mixer och blanda med det smälta smöret. Tryck ut massan i en pajform med avtagbar kant. Dela jordgubbar på hälften och lägg dem med snittytan utmed pajformskanten. Ställ i kyl.
2. Lägg gelatinbladen att mjukna i kallt vatten.
3. Vispa äggulor och socker till ett vitt poröst skum. Tillsätt saft och rivet skal från citron och lime.
4. Vispa äggvitor till hårt skum.
5. Vispa grädden.
6. Krama ur gelatinbladen och smält dem i en kastrull på svag värme. Rör om då och då. Låt svalna.
7. Blanda sedan ner grädden, därefter äggulesmeten och till sist äggviteskummet.
8. Häll sedan över smeten i pajformen. Låt stå och stelna i kylan i ca 3 timmar.

Hallonsås (kan uteslutas):

- 3 dl frysta eller färska hallon
- 1 dl strösocker

Chokladflarnen:

1. Smält chokladen i en skål i vattenbad. Bred ut chokladen tunt på plastfilm. Ställ kallt för att stelna. Bryt sedan chokladen i önskad storlek, lossa försiktigt från plastfilmen. Tycker du detta momentet är krångligt går det naturligtvis utmärkt med riven eller hackad choklad.

Dekorera tårtan med chokladen och skivade jordubbar.

Hallonsås:

1. Värm och mosa bären i en kastrull, tillsätt socker. Rör till sockret löst upp. Sila bort kärnor i finmaskig sil. Servera såsen i en skål bredvid.