

Citronmousse med hvid chokolade på mandelbund

12 - 16 portioner



avanceret

● ● Op til 90 Min.



Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

1 Mandelbund:

Pisk æggehviderne stive. Tilsæt sukker én spiseskefuld ad gangen og pisk massen til en marengs. Vend først mandelmelet og dernæst det smeltede smør i marengsen, til den har en ensartet konsistens. Fordel marengsmassen i en smurt springform (ø 24 cm), drysset med lidt mel og gerne med bagepapir i bunden.

Bag mandelbunden midt i ovnen i 20-25 minutter, eller til den føles fast ved et let tryk.

Afkøl mandelbunden helt i formen og kom den derefter over på et serveringsfad. Vask springformens indvendige sider, og sæt formen ned over mandelbunden, eller brug en kagering. Indersiden af springformen kan med fordel fores med kageplast.

Bagetid: 20 - 25 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
springform; ø 24 cm
Dr. Oetker engangssprøjtetpose
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 8 mm
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Mandelbund:

3 æggehvider str. M/L
130 g sukker
200 g Dr. Oetker Mandelmel
40 g smeltet smør

Citronmousse:

2 blade Dr. Oetker Husblas
1 dl citronsaft
30 g sukker
6 æggeblommer str. M/L
200 g hakket hvid chokolade
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
½ tsk. Dr. Oetker Gul Konditorfarve
4 dl piskefløde
3 æggehvider str. M/L

Creme fraiche-creme:

1 dl piskefløde
1 dl creme fraiche 38 %
1 spsk. flormelis
½ tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt

Pynt:

2 ½ dl piskefløde

2 Citronmousse:

Læg husblassen i en skål med koldt vand i ca. 5 min.

Varm citronsaft og sukker op og lad det køle let af i gryden.

Kom æggeblommerne i en skål, der kan tåle varme og hæld den let afkølede citronsaft i lidt ad gangen under omrøring. Hæld blandingen tilbage i gryden og varm den forsigtigt op ved middel varme under konstant omrøring, til cremen tykner. Cremen er færdig, når der kan trækkes en finger henover bagsiden af en træske med creme på, uden at cremen løber sammen. Tag gryden af varmen.

Klem vandet ud af husblassen og smelt den i den lune creme. Pisk grundigt så husblassen opløses og der ikke er nogle klumper. Sæt cremen til side.

Smelt den hvide chokolade over vandbad eller i mikrobølgeovn (pas på at chokoladen ikke brænder på). Tag chokoladen af vandbadet, mens der stadig er små, hele stykker chokolade tilbage og rør til al chokoladen er smeltet. Vend den smeltede chokolade, citronekstrakt og gul konditorfarve i cremen. Afkøl cremen let i køleskabet, den skal ikke nå at sætte sig.

Pisk fløden til flødeskum og æggehviderne stive. Vend først flødeskum og dernæst hvider i citroncremen. Fordel citronmoussen på den afkølede mandelbund, glat toppen ud og sæt kagen på køl i mindst 6 timer, gerne natten over.

3 Creme fraiche-creme:

Pisk fløde, creme fraiche, flormelis og citronekstrakt sammen til en creme og smør det forsigtigt ud i et tyndt lag ovenpå kagen, brug gerne en vinkelpalet.

4 Pynt:

Befri kagen fra formen.

Pisk fløden til flødeskum og kom det i en sprøjtepose med stjernetyl. Sprøjt små rosetter ud på kagen. Det er bedst at vente med dette til kort inden servering.

Tip:

Gul Konditorfarve kan erstattes med [gul geléfarve](#), der skal måske bruges lidt mindre, men prøv dig frem.