

# Hindbær mousse med glaze

4 - 6 portioner



avanceret

Op til 90 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

silikoneform, halvkugleformet  
stavblender  
chokolade- eller sukkertermometer

### Hindbærmousse:

3 blade Dr. Oetker Husblas  
300 g friske hindbær  
50 g flormelis  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
1 dl creme fraiche 18 %  
1 ½ dl piskefløde

### Grundopskrift på glaze:

4 blade Dr. Oetker Husblas  
110 g sukker  
1 dl mælk eller juice/saft  
125 g finthakket hvid chokolade  
1 - 2 tsk. Dr. Oetker Rød  
Konditorfarve alt efter behov

## Om glaze:

### ① Hindbærmousse:

Læg husblas i blød i koldt vand 5-10 minutter.

Bring hindbær, flormelis og vanilje i kog og tag gryden af varmen. Klem husblassen for vand, og smelt den i den varme hindbærsaft under omrøring. Tilsæt evt. ekstra sukker hvis nødvendigt. Passer hindbærrene gennem en sigte så kernerne ses fra. Sæt puréen til afkøling.

Rør creme fraiche i den afkølede hindbærpuré. Pisk fløden til en let skum. Vend fløden i hindbærcremen.

Skyl silikoneforme i koldt vand og fordel moussen i formene. Dæk formene til med husholdningsfilm og sæt dem i fryseren 3-4 timer, til de er gennemfrosne. Hvis moussebomberne skal overtrækkes med glaze, så lad dem stå i fryseren indtil glazen er klar til at blive hældt over.

## ② Grundopskrift på glaze:

Læg husblas i blød i koldt vand 5-10 minutter.

Bring sukker og saft/juice/mælk i kog i en gryde og kog til sukkeret er smeltet. Tag gryden af varmen og lad det køle kort. Klem husblassen fri for vand og smelt den i den varme blanding.

Hæld den finthakkede chokolade i et blenderglas og hæld den varme væske over. Blend massen med en stavblender indtil den er ensartet. Det er meget vigtigt, at der ikke dannes luftbobler når massen blendes. Hold derfor konstant blenderen skråt nede i massen mens der blendes og undgå at løfte stavblenderen op og ned i massen. Bank evt. glasset med glaze ned i bordet, hvis der er bobler, og rør forsigtigt i den mens den køler af til 34-35°C. Det er vigtigt at glazen ikke er for varm når den hældes over kagen, da den ellers vil glide af.

Når glazen har den rette temperatur, tages mousserne ud af fryseren. Befri dem fra formene. Placér moussekagerne direkte på en bagerist, der står på en bageplade med bagepapir. Hæld forsigtigt glazen over kagen. Hvis glaze og kage har den rette temperatur vil glazen sætte sig på kagen, mens det der ikke når at sætte sig vil løbe ned gennem bageristen. Gentag processen, hvis der ønskes et tykt lag glaze.

### Tip:

Du kan også lave små mousse bomber uden glaze og bruge dem som dekoration ovenpå kager. Mousse bomber kan nemt opbevares i fryseren indtil de skal bruges.

Vil du vide mere om husblas? Læs vores bedste [tips til husblas](#), fx hvordan du arbejder med husblas i kolde og varme tilberedninger.