

Solbærbomber - Liv Martines Økologiske

6 - 8 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

stavblender eller foodprocessor
Dr. Oetker engangssprøjtepose
silikoneform; hele kugler
springform; ø 22 cm
rund udstikker; ø 5 cm

Solbærmousse:

3 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas
125 g økologiske solbær, friske eller frosne (alternativt blåbær)
50 g økologisk hvidt sukker
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker
½ økologisk citron, saft og skal
75 g økologisk yoghurt naturel
2 dl økologisk piskefløde

Chokoladebund:

150 g økologisk smør
100 g økologisk mørk chokolade
50 g økologisk hvidt sukker
2 økologiske æg str. M/L
50 g økologisk hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Bagepulver

Pynt:

rød skovsyre
Dr. Oetker Økologisk Bloomy
Blackcurrant krymmel

1 Solbærmousse:

Kom husblas i blød i koldt vand i ca. 10 minutter.

Kog solbær op sammen med sukker og vaniljesukker, smag til med lidt citronsaft. Blend frugtblandingen og passér saften gennem en si. Vrid husblas og smelt den i saften, og lad saften køle indtil den er lillefingervarm. Vend den afkølede saft med yoghurt.

Pisk fløde til en letpisket flødeskum, og vend den sammen med solbæryoghurten og citronskal. Kom moussen i en sprøjtepose eller frysepose, klip et hul og sprøjt moussen i formene. Kom formene i fryseren natten over.

2 Chokoladebund:

Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

Smelt forsigtigt smør, chokolade og sukker, indtil sukkeret er opløst. Lad massen køle let.

Del æggeblommer og æggehvider. Rør æggeblommer i den kølede chokolademasse. Pisk æggehviderne stive og vend dem derefter i chokolademassen. Sigt hvedemel og bagepulver i, og vend dejen sammen.

Hæld dejen i en smurt springform (ø 22 cm) med bagepapir i bunden. Bag kagen midt i ovnen i 15-18 minutter. Lad kagen køle af.

Udstik små runde bunde (ca. ø 5 cm), af den afkølede kage, til at servere moussekuglerne ovenpå.

Bagetid: 15 - 18 minutter

3 Anretning:

Kom de små chokoladebunde på et serveringsfad eller på kagetallerkener til portionsanretning.

Tag de frosne moussekugler ud af formen og placer dem ovenpå bundene. Lad moussen tø op i 2 timer ved stuetemperatur.

Pynt med skovsyre og økologisk Bloomy Blackcurrant krymmel lige inden servering



Tips:

Bruger du halvkugler i stedet for helkugler, kan du bage kagen først og udstikke den i 2 cm mindre cirkler, som placeres ovenpå moussen i formen, inden den fryses. På den måde bliver kagen indstøbt i moussen.

I stedet for at udstikke din kage, kan du servere den som en hel kage med mousser støbt i forskellig størrelse silikoneforme på toppen, pyntet med økologisk Bloomy Blackcurrent krymmel.

