

# Vaniljemousse-kage med brombærbomber



Brombærmousse-bomberne laver jeg flere dage i forvejen. Jeg laver altid af alt moussen – også selvom jeg ikke skal bruge dem alle nu. De kan sagtens holde sig længe i fryseren og så er der pynt eller fyld til en kage en anden gang ☺ kan holde sig rigtig længe i fryseren. Til denne kage laver jeg bomber i tre forskellige størrelser - 3, 4 og 6 cm i diameter.

## Ca 12 personer

### Brombærmousse

4 blade husblas  
1 spsk vanilje  
250 brombær  
50 g flormelis  
1 lime – saften  
3 dl fløde

### Hasselnøddekrokant

100 g hasselnødder  
50 g sukker

### Bund

200 g digestivekiks  
100 g nødder  
125 g smør, smeltet  
2 tsk vanilje

### Vaniljemousse

10 blade husblas  
2,5 vaniljestænger  
155 g sukker  
7,5 æggeblommer  
6,5 dl fløde  
3 dl græsk yoghurt

### Krystalliseret hvid chokolade

150 g hvid chokolade  
150 g sukker  
50 g vand

### **Brombærmousse – bomber**

Læg husblas i blød i koldt vand i 1/2 time.

Kom vanilje, flormelis og brombær i en gryde og kog op.

Sigt bærkompotten over i en skål og rør husblas i saften.

Tilsæt limesaft og køl af til saften er 35 grader.

Pisk fløden til let skum.

Pisk lidt af fløden godt sammen med saften. Hæld nu saften over i skålen med flødeskummet og vend forsigtigt med en dejskraber.

Kom moussen i halvkugle-silikoneforme og sæt i fryseren.



### **Hasselnøddekrokant**

Kom nødderne på en plade med bagepapir og sæt i ovnen ved 190 grader ca ti min – til skallerne flækker.

Køl lidt af og gnid skallerne af i et viskestykke – lad dem køle helt af og hak dem groft.

Smelt sukker til en gylden masse på en pande.

Rør nødderne godt i og hæld blandingen på et spækbræt med bagepapir.

Lad massen køle helt og hak den.



### **Krystalliseret hvid chokolade**

Smelt chokoladen over vandbad.

Kom sukker og vand i en gryde og kog op til 136 grader.

Gæld sukkermassen i chokoladen i en tynd stråle, mens du pisker, til det krystalliserer. Lad det køle af og opbevar det køligt.



### **Bund**

Blend kiks og nødder i en minihakker og bland det med vanilje og smør.

Sæt en kagering på ca 24 cm i diameter på et fad og kom kageplast i. Kom kikseblanding i ringen og pres godt så det kommer helt ud til kanten.

Sæt på køl.

## Vaniljemousse

Læg husblas i blød i koldt vand en halv time.

Flæk vaniljestængerne og skrab kornene ud.

Kom vanilje, sukker og 2,5 dl af fløden i en gryde og varm op – det må ikke koge.

Pisk resten af fløden til let skum.

Pisk lidt af den varme fløde/sukkerblanding i æggeblommerne og pisk derefter resten af fløde/sukkerblandingen i.

Pisk husblas i.

Vend flødeskum og græsk yoghurt i blandingen.

Brug lidt af moussen til at lave bomber – jeg laver et par stykker i hver størrelse.



## Samling af kagen

Fordel seks af de store brombærbomber på kagebunden.

Hæld vaniljemoussen over og sæt på køl til næste dag.



Tag kagen ud af formen og fjern kageplasten. Glat siderne med en palet.

Pynt med vanilje – og brombærbomber, krystalliseret hvid chokolade, hakket nøddekrokant og evt bærstøv.

