

Små moussekager med bomber



Jeg havde både en lagkagebund og halvkugler af jordbær- og citronmousse i fryseren, fra en anden kage jeg lavede for et stykke tid siden.

Du kan sagtens lave disse kager uden halvkuglerne, hvis du ikke har nogle i fryseren i forvejen.

Hvis du gerne vil have halvkuglerne i, skal du lave en halv portion af jordbær- og citronmoussen et par dage før og komme dem i fryseren.

Og hvis du ikke lige har lagkagebunde kan du bage to mandelbunde i stedet.

Jordbærkompot – lav den dagen før

1 blade husblas

100 g jordbær

15 g sukker

Læg husblas i koldt vand i 15 min.

Bring jordbær og sukker i kog i en gryde og lad det simre ca 5 min – blend det lidt.

Vrid husblas fri for vand og rør det i bærkompotten.

Kom kompotten i en lille springform – min er ca 20 cm i diameter. Sæt den i fryseren til næste dag.

Mandelbund – kan laves dagen før

4 æggehvider
180 g sukker
180 g mandler
1,5 tsk bagepulver
1,5 spsk vaniljesukker

Tænd ovnen på 180 grader.

Hak mandlerne i en minihakker.

Pisk æggehviderne stive og pisk sukker i lidt ad gangen til massen er stiv og sej.

Vend bagepulver, vaniljesukker og mandlerne forsigtigt i hviderne.

Kom bagepapir i bunden af en springform på ca 25 cm i diameter og smør siderne godt.

Fordel marengsmassen i formen og bag i 20 – 25 min. Køl helt af.

Når bundene er kolde stikkes de ud så de passer til cylinderformene.



Jordbærmousse

4 blade husblas
1 vaniljestang
200 jordbær
40 g flormelis
1 lime – saften
2,5 dl fløde

Jordbærmousse

Læg husblas i blød i koldt vand i 15 min.

Kom vanilje, flormelis og jordbær i en gryde og kog op. Blend det lidt.

Sigt bærekompotten 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 kageplast i cylindrerne og kom en mandelbund i hver.

Tag brombærkompotten ud af fryseren og udstik små ringe – kom dem på bundene og læg en citronhalvkugle oven på. Pres let ned.

Kom jordbærmoussen i en sprøjtepose og fyld det i cylinderformene, så halvkuglerne er dækket.

Udstik lagkagebunden i ringe og læg dem på moussen – pres let ned.

Kom dem i fryseren et par timer.



Citronmousse

4 blade husblas

1,2 dl citronsaft – jeg brugte 3 citroner

Skal af 1 citroner – fintrevet

115 g sukker

2,5 æggeblommer

3,75 dl fløde

Citronfromage

Læg husblas i koldt vand i 15 min.

Bring citronsaft, citronskal og sukker i kog i to min.

Lad saften køle et par minutter. Tilsæt æggeblommerne mens du pisker.

Pisk blandingen til skum over svag varme – ca 5 min.

Vrid husblas fri for vand og pisk det i skummet.

Hæld citronskummet over i en skål og lad det køle af ca 15 min.

Pisk fløden til let skum. Vend flødeskum og citronskum forsigtigt sammen til det er ensartet.

Kom forsigtigt moussen i en sprøjtepose.

Læg en halvkugle af jordbærmousse på kagerne og fyld op med citronmousse.
Sæt i køleskabet til næste dag.

Pynt høvlet hvid chokolade og frysetørret jordbær.

