

## Tærte med frangipane og chokolademousse



Disse små tærter er virkelig lækre. Der er dejlig smag i fra chokoladen og man kan lige ane den syrlige hindbær. Tærterne passer perfekt både til kaffen og som dessert. Det tager lidt tid at lave disse tærter, men de forskellige dele er ikke så svære at lave. Chokolademoussen og frangipanen er fra Pilenskøkken.

6 tærter

Chokolademousse

215 g mælkechokolade - grofthakket

330 ml fløde

Bund

120 g smør

80 g flormelis

30 g mandler - fint blendet

1 æg

1 spsk vaniljesukker

230 g mel

1 tsk salt

### Frangipane

50 g blødt smør

50 g sukker

50 g hasselnødder - fint blendet

1/2 æg, sammenpisket

Lidt hindbær

### Ganache

80 g mørk chokolade 57% - hakket

1,25 dl fløde

30 g honning

30 g smør



### Chokolademousse

Smelt chokoladen over vandbad og tag det af varmen.

Varm 130 ml fløde op til lige under kogepunktet i en lille gryde og hæld det over den smeltede chokolade mens du rører med en dejskraber fra midten og ud. Rør til massen er samlet og blank.

Pisk resten af fløden til let skum og vend den forsigtigt i chokoladeblandingen lidt efter lidt.

Fordel moussen i en silikoneform – jeg har brugt en stone-form, men en halvkugleform kan sagtens bruges.

Sæt formen i fryseren til næste dag.



### Mørdej

Rør smør, flormelis, mandelmel, æg, vanilje og lidt af melet i en foodprocessor. Tilsæt salt og resten af melet.

Del dejen i to portioner og kom dem i poser og læg i køleskabet i en time.

Tag dejen ud af køleskabet og lad den ligge på bordet ca 15 min.

Del hver portion dej i to dele og rul hver ud i en tykkelse på 3-4 mm tykkelse. Læg dejen i formene og pres den overskydende dej af med fingrene.

## Frangipane

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Pisk smør og sukker og pisk æg i til det er lyst og luftigt.

Vend hasselnøddemelet i dejen og fordel massen i tærtebundene – de skal ikke fyldes helt op.

Kom lidt hindbær på hver bund.

Bag tærterne i ca 15 min og lad dem køle helt af i køleskabet.



## Ganache

Smelt chokoladen over vandbad.

Kog fløde og honning op og lad det småkoge 5 – 10 sekunder.

Tag skålen af gryden og hæld fløden i den smeltede chokolade lidt efter lidt. Rør rundt til massen er ensartet.

Tilsæt smør og rør til ganachen er skinnende og blank. Køl af til det har en temperatur på 35 – 40 grader.

Tag tærtebundene ud af køleskabet, tag dem ud af formene og fordel ganachen på i et tyndt lag. Sæt tærterne på køl en times tid.

Pynt tærterne med tynde striber af smeltet chokolade – kun i kanten af tærterne.

Tag forsigtigt moussen ud af formen og placer dem på midten af tærterne.

Pynt med sukkerkugler og frysetørret hindbær og lidt fintrevet chokolade på toppen.

Opbevar kagerne på køl eller i fryseren.

