

Bringebær- mousse på nøttebunn



1 rund form, 22 cm i diameter

Nøttebunn:

2 store eggehviter
100 g sukker
125 g malte hasselnøtter
salt

Bringebærmousse:

400 g frosne bringebær
90 g sukker
4 gelatinplater
4 1/2 dl fløte

Bringebærgelé:

1 1/2 dl bringebærpuré, uten frø og søtet etter smak
1 1/2 gelatinplater

Visp eggehviten sammen med bitte litt salt til det begynner å skumme.

Tilsett sukkeret litt etter litt mens det piskes ved middels hastighet.

Når alt sukkeret er tilsatt, øker du hastigheten og pisker til du får en tykk og blank marengs. Vend inn nøttene og hell massen i en godt smurt kakering.

Stek nøttebunnen ved 175 grader i ca. 20 minutter. Avkjøl bunnen, vask kakeringen og sett den tilbake rundt nøttebunnen.

Tin de frosne bringebærene og kjør dem sammen med sukkeret i en hurtigmikser. Gni blandingen gjennom en sikt slik at frøene blir fjernet.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann.

Varm opp 1/3 av bringebærpureen i en liten kasserolle.

Klem vannet godt ut av gelatinplatene og rør dem inn i den varme bringebærpureen til de oppløses. Trekk

kasserollen vekk fra varmen og rør inn resten av den kalde bringebærpureen.

Hell alt over i en bolle. Vend inn myk pisket krem, litt etter litt, og hell moussen over nøttebunnen i formen.

Pass på at toppen blir helt jevn. Kaken må stå minst tre timer i kjøleskapet, eller den kan fryses. Frossen kake bør tines tre-fire timer i kjøleskapet.

Bløtlegg gelatinen til geleen. Varm opp halvparten av bringebærpureen og tilsett den oppbløtte gelatinen. Rør forsiktig til gelatinen er oppløst.

Rør inn resten av puréen og avkjøl blandingen til romtemperatur.

Dekk kaken med geleen og fjern kakeringen når geleen har stivnet.

Pynt med melis og edderkopper.

OBS! Pass på at bringebærpureen ikke er varm når du vender inn kremen. Da vil kremen smelte, og den mister masse volum. Resultatet blir da en veldig kompakt mousse.