

1

Patrik Fredriksson



2013

TÅRTA: VANILJ/HAVTORN

Botten Mazarin

500g mandelmassa
250g smör
150g ägg
50g rostad mandel

Metod:

Kör mandelmassa och smör till smidig konsistens tillsatt sedan ägg lite i taget tills du fått en jämn och fin smet utan klumpar spritsa upp i form baka i ugn på 190°C i ca 8-10 min

Mjolkchoklad panacotta

1000g grädde
500g mjolkchoklad
4stgelatin blad

Metod:

Lägg gelatin i blöt ca 10 min, koka grädde slå över chokladen vispa slätt tillsatt gelatin gjut i valfri form.

Havtors Gele

500g havtors pure
150g socker
11g gelatin

Metod:

Lägg gelatin i blöt ca 10 min koka havtrons pure och socker tillsatt sedan gelatin gjut över choklad panacottan

Krisp botten

150g mjolkchoklad
50g kakaosmör
75g mandel praline
100g feulitin

Metod:

Smält choklad kakaosmör rör ner mandel praline och feulitin gjut i valfri form

Havtronskräm

250g havtronspure
50g socker
20g gelcreme

Metod:

Mixa alla ingredienser i robocup.

Vaniljmousse

600g meze yoghurt
400g vanilj yoghurt
400g strösocker
2000g vispgrädde
3stvanilj stänger
9stgelatin blad

Metod:

Vispa meze yoghurt vaniljyoghurt socker och vaniljstäng värmd sedan lite av denna blandning för att smälta gelatinet i vänd sedan ner lätt vispad grädde gjut i valfri form

Mjolkchoklad glaze

1000g mjölk
200g glykos
32g gelatin
2400g mjolkchoklad

Metod:

Värm mjölken till 85°C i termomix tillsatt glykos och gelatinet mixa väl tillsatt sedan den finhackade chokladen mixa tills du fått en slät glaze.

Montering:

Spritsa i lite vaniljmousse i tårtringen lägg sedan krispbotten längst ner, sedan mazarin botten tillsatt vaniljmousse tryck sedan ner havtorn och mjolkchoklad pannacottan i mitten av tårtan tillstätt sedan mer vaniljmousse stryk slätt, Låt tårtan stelna i frys över natten ta fram och glasera och dekorera.