

Brownietårta med hallonmousse

Botten:

100 g	smör
120 g	mörk choklad
2	ägg
2,5 dl	strösocker
1,5 msk	vaniljsocker
1 krm	salt
1,5 dl	vetemjöl

Moussen:

250 g	frysta, tinade hallon (1 paket)
1 dl	gelésocker multi
2 tsk	vaniljsocker
3 dl	grädde

- Sätt ugnen på 175° C.
- Smält choklad och smör i vattenbad. Ta från värmen och tillsätt socker och rör tills det är jämt fördelat. Tillsätt äggen, ett i taget, och rör om. Tillsätt vaniljsocker och salt. Vänd ner mjölet.
- Smörj en form, ca 22 cm i diameter. Lägg gärna bakplåtspapper i botten. Häll i smeten. Grädda mitt i ugnen 25-30 min. låt svalna.
- Mixa hallonen och passera genom en finmaskig sil. Koka upp den släta hallonpurén med gelésocker. Ta från värmen och rör ner vaniljsocker.
- Vispa grädden. Vänd ner grädden i hallonpurén då den har börjat stelna något.
- Bred hallonmoussen över browniebotten. Låt stå i kylen minst 3 timmar, gärna över natten.
- Lossa tårtan ur formen, dra bort bakplåtspapper och lägg upp tårtan på ett fat. Garnera med grädde och färska hallon.

