

Hallonmoussetårta (ca 12 bitar)

Botten:

75 g	margarin
2	ägg
100 g	riven kokos
2 msk	kakao
$\frac{1}{2}$ msk	maizenastärkelse
1 tsk	bakpulver

Fyllning:

500 g	hallon
5	gelatinblad
2	äggvitor
1+1/2 dl	socker
2 dl	vispgrädde
1	lime, skal och saft

Garnering: Blockchoklad

- Sätt ugnen på 175° C. Spänn fast bakplåtspapper i en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.
- Smält margarinet och ställ åt sidan. Vispa ägg och socker pösigt. Rör ner margarinet. Blanda kokos, kakao, majsstärkelse och bakpulver och rör ner i äggsmeten. Häll upp i formen.
- Grädda i nedre delen av ugnen 25-30 min. Låt kallna.
- Passersa hallonen genom en finmaskig sil. Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Vispa äggvita med socker som tillsätts lite i taget. Vispa grädden fast för sig. Blanda limeskal, saft och socker i hallonpurén och blanda med äggvitan.
- Ta upp gelatinbladen och smält dem på svag värme i en liten kastrul. Rör ut gelatinet med lite av hallonblandningen och häll det i en fin stråle ner i resten. Rör hela tiden. Vänd slutligen ner grädden med luftiga tag.
- Häll moussen i formen. Skaka formen något så moussen fördelar sig jämnt. Ställ kallt till servering. Du kan även frysa tårten och sätter den då i kylan 4-5 timmar innan servering.
- Smält choklad i vattenbad och spritsa ut mönster över moussen.

