

Vit Chokladmoussetårta

Botten:

300 g mandelmassa
2 ägg
2 msk kakao

Fyllning:

3 dl vispgrädde
200 g vit choklad
2 äggulor
2 msk citruslikör tex Cointreau

Garnering:

3 passionsfrukter

- Sätt ugnen på 175° C.
- Riv mandelmassan och rör ner ägg och kakao.
- Häll smeten i en smord och bröad form, ca 23 cm i diameter.
- Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 20 min.
- Låt kakan svalna något innan fyllningen görs.
- Smält blockchokladen i vattenbad.
- Vispa grädden.
- Vispa upp äggulorna i en stor bunke. Tillsätt chokladen under kraftig omrörning. Rör ner likören och sist grädden.
- Bred ut moussen över kakan i formen. Täck med plastfolie och frys i minst 3 timmar.
- Dela passionsfrukten och skrapa ur fruktköttet. Häll det över moussen. Låt tårten stå framme ca 30 min före servering.

