

KAGE MED HINDBÆRMOUSSE

En kage af den overdådige slags med stensikker wow-faktor i både smag og udseende. Den silkebløde mousse komplementeres af den sprøde kiksebund, og smagen får et fabelagtigt modspil fra hindbærrenes naturlige syrlighed.



TIL

BUND

- 90 g smør
- 3 dl Digestive kiks (knuste)

HINDBÆRMOUSSE

- 250 g frosne hindbær
- 2 spsk vand
- saft fra ½ citron
- evt. 1 spsk sukker
- 2 ½ dl fløde
- 1 tsk vaniljepulver
- 1 ds kondenseret mælk (ca. 400 g)

Begynd med at lave kagens bund. Smelt smørret i en gryde, tag den af varmen og lad det køle lidt ned.

Knus kiksene til helt fint smulder og bland med det smeltede smør. Tryk blandingen ud i en tærte- eller springform (ca. 24 cm i diameter). Lad formen stå koldt i køleskabet i cirka en halv time, til bunden er fast.

Kom hindbærrene i en gryde sammen med vandet. Lad det koge op ved svag varme.

Mos bærrene godt sammen og tilsæt citronsaften. Hvis bærrene er meget sure, tilsæt da lidt sukker.

Si bærrene igennem en sigte. Puréen, som er tilbage i sigten, skal ikke bruges i kagen, men kan serveres som tilbehør. Lad hindbærssaften køle lidt ned.

Pisk fløden til skum og vend kondenseret mælk, vanilje og hindbærssaft i. Hæld blandingen over kagebunden og sæt kagen på køl i mindst tre timer, inden den serveres.

Obs:

Citronsaften er vigtig. Det er nemlig den, der får kagen til at stivne.