

Fredriks hjortronsandwisch

Bakelser med hjortronmousse mellan botten av nötmaräng och sockerkaka.



Ingredienser

Sockerkaksbotten 125 g smör

85 g socker

2 äggulor

1 dl mjölk

90 g vetemjöl

2 tsk bakpulver

Marängen 2 äggvitor

105 g socker

1 tsk vaniljsocker

50 g valnötter, hackade

Hjortronmousse 2 dl hjortron

120 g florsocker

2 dl vispgrädde

Gör så här

1. Maräng- och sockerkaksbotten

Rör fett och socker pösigt, tillsätt äggulorna en i taget under omröring.

2. Blanda mjöl och bakpulver och sikta ner i smeten och tillsätt mjölken, rör ihop till en smet.

3. Vispa upp äggvitorna till ett hårt skum. Tillsätt sockret lite i taget medan du vispar, samt vaniljsockret.

4. Klä en långpanna med bakplåtspapper, pensla papperet med ett tunt lager matolja.

5. Bred ut sockerkakssmeten med en spatel, lägg sedan på marängen över hela sockerkakssmeten.

6. Strö hackade hasselnötter över halva marängen. Ena halvan ska bli botten och vara utan nötter, andra halvan blir toppen på bakelserna, med nötter.

7. Grädda i 200 grader i ca 20 minuter.

8. Direkt när botten kommer ur ugnen så använder du en rund kakform med vassa kanter och stansar ut 6 stycken botten och 6 stycken toppar.

9. Hjortronmousse

Lägg hjortronen i en finmaskig sil och pressa ur saften tills bara kärnorna är kvar i silen.

10. Tillsätt florsocker och grädde.

11. Vispa det hela tills blandningen tjocknar. Var försiktig, om man vispar för länge blir konsistensen smöraktig.

12. Montering

Lägg en botten på en liten pappersform, t.ex. spetspapper. Spritsa hjortronmousse så den täcker botten ordentligt. Lägg på toppen.

13. Garnera dina bakelser med färska hjortron, grädda och något grönt blad t.ex. citronmeliss.