Solbærmousse på mandel-marengs

Vores egen Hans Peter har et ry for at være kageglad. Og han er heldig, for hans søde kone, Lene, har et ry for at bage de lækreste desserter! Netop til en af vores hyggeaftner i Jysk Vin havde hun lavet denne uimodståelige solbærmoussedessert. Opskriften, som er ret nem, har vi fået lov til at dele med jer. En frugtig portvin passer helt perfekt til mandelbund og solbær.

Opskrift af: Hans Peter Knudsen

Tilberedningstid: 1½ time + 3 timer til afkøling
Antal personer: 7

Ingredienser

Bund

- 3 æggehvider
- 150 g flormelis
- 150 g mandler

Solbærmousse

- 350-400 g solbær, friske eller frosne
- 1 vaniljestang
- Ca. 150 g sukker
- 4 blade husblads
- 3 dl piskefløde

Pynt: hvid chokolade, solbær og mynteblade

Til denne ret anbefaler vi

Quinta do Vale Meão Vintage Port
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4057936

Coteaux du Layon Rochefort
Domaine de la Motte
Loire, Frankrig
Varenr. 1543636

Quinta do Pégo Vintage Port
Quinta do Pégo
Douro, Portugal
Varenr. 4046536

Quinta do Pégo Vintage Port
Quinta do Pégo
Douro, Portugal
Varenr. 4065236

Fremgangsmåde

Bunden
Æggehvider og flormelis piskes til marengs dvs. mindst 6-8 minutter indtil skummet er helt blank. Mandlerne hakkes så der stadig er nogle større stykker, så der bliver lidt bid og mandlerne vendes forsigtigt i marengsen.

Smør en springform på 24 cm og læg evt. et stykke smurt bagepapir i bunden. Hæld marengsen i formen og bag den ved 170 gr. i ca. 45 minutter. Lad bunden køle helt af. Tag den ud af formen og vask formen af. Strø en lille smule sukker i bunden af formen og læg bunden tilbage.

Solbærpuré
Læg husbladsen i blød i koldt vand i ca. 30 min.

Tag ca. 50 gram bær fra til pynt. Lad dem tø langsomt op i køleskabet, hvis de er frosne, så de ikke afgiver for meget saft. Kog resten af bærrene med sukker og kornene fra en vaniljestang. Læg også den tomme stang i. Tilsæt sukker af flere omgange og smag til undervejs. Der skal stadig være lidt syrlighed tilbage. Lad det køle lidt af. Sigt puréen, så skind og kerner bliver siet fra. Lun en lille smule af puréen og smelt husbladsen deri. Pisk godt imens, så det ikke trævler. Bland det sidste af puréen i. Pisk fløden til skum. Vend først ca. en fjerdedel af flødeskummet i puréen og vend derefter resten af fløden forsigtigt i. Sørg for, at det bliver blandet helt.

Har du noget plastik-kagechartek, kan du med fordel placere et lag rundt om formens indre kant. Hæld moussen oven på bunden og sæt det på køl i mindst 3 timer.

Servering

- Har du brugt plastikchartek?
  Tag kanten ud af springformen og tag forsigtigt chartekket af.

- Har du ikke brugt plastikchartek?
  Varm en skarp kniv i varmt vand og kør den imellem springformens side og kagen for at få moussen til at slippe kanten. Tag så springformens kant af.

Pynt med groftrevet hvid chokolade, solbær og nogle mynteblade.