

Lingonbakelse på rågmorotsbotten

Rågmorotsbotten

3 ägg
2 dl socker
1 morot
½ tsk soda
1 tsk bakpulver
1,25 dl rågmjöl
1,25 dl vetemjöl
½ tsk vaniljsocker
en nypa salt
½ dl olja
Fuktning: 1 ¼ dl citruslemonad

Gör så här: Riv moroten fint. Vispa ägg och socker till ett pösigt, ljust skum. Blanda de torra ingredienserna i en annan skål (också vaniljsockret).

Tillsätt de torra ingredienserna, den rivna moroten och oljan lite i sänder i skummet och vänd emellanåt med en spatel så att ingredienserna blandas. Vispa inte.

Grädda i ugnen i 175 grader i cirka 21 minuter. Plåtens storlek 36 x 24 cm. Låt svalna.

Lingonmousse

Lingonsylt:
200 g lingon
165 g (1/2 pkt) sylt-marmeladsocker
eller 200 g färdig lingonsylt

4 dl grädde
2 dl kvarg
½ dl socker
¾ dl florsocker
6 tsk gelatinpulver
½ dl vätska (vatten eller saft)

Koka lingonsylten enligt förpackningens anvisning och mosa sedan sylten med en stavmixer. Låt svalna åtminstone till rumstemperatur. Du kan också använda färdig sylt.

Blanda gelatinpulvret i vätskan och låt svälla en stund. Koka upp vätskan i mikrovågsugn och låt svalna en stund medan du gör följande steg.

Vispa grädden och tillsätt kvarg och socker under långsam vispning. Tillsätt gelatinet i en tunn stråle och vispa samtidigt.

Fukta tårbottnen med lemonad.

Bred ut lingonfyllningen på botten. Om fyllningen är lös, låt den stelna i kylskåpet i 2 timmar innan du börja göra vitchokladlagret.

Vitchockladmousse

4 dl grädde
200 g mascarponeost
250 g vitchocklad
3 msk florsocker
2 msk socker
1 tsk vaniljsocker
(4 msk gelatinpulver + 2 msk vätska)

Vispa grädden för vitchockladlagret. Smält vitchockladen i ett annat kärl i mikrovågsugn. Tillsätt under vispning mascarpone och socker i vispgrädden och till sist vitchockladen. Om fyllningen verkar lös, kan du tillsätta gelatin. Bred genast ut fyllningen på lingonmoussen och jämna ut med en spatel. Ställ i kylskåpet.

Lingontjiniuski

100 g lingon
2 dl vispgrädde
2 dl farinsocker

Häll grädde och farinsocker i en kastrull. Koka tjiniuskin på svag-medelvärme i 12–15 minuter tills blandningen tjocknar. Häll en droppe tjiniuski i ett glas med kallt vatten. Tjiniuskin är färdig när du kan forma en kula av smeten. Låt svalna.

Passera lingonen genom en sil och tillsätt i tjiniuskin. Du kan också tillsätta röd livsmedelsfärg för att få en vacker färg.

Häll den avsvalnade tjiniuskin över det stelnade vitchockladlagret. Skär upp i portionsbitar.

Dekorera med vitchocklad, maräng eller lingon.