



## Sibbobakelse

### Lingonbakelse med 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 1/2 dl olja  
fuktning: 1 ¼ dl citruslemonad

#### Lingonmousse

Lingonsylt:

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

4 dl grädde

2 dl kvarg

¼ dl florsocker

6 tsk gelatinpulver

½ dl vätska (vatten eller saft)

### **Vitchokladmousse**

4 dl grädde

200 g mascarponeost

250 g vitchoklad

3 msk florsocker

2 msk socker

1 tsk vaniljsocker

4 tsk gelatinpulver + 4 msk vätska

### **Lingontjinski**

100 g lingon

2 dl vispgrädde

2 dl farinsocker

Gör så här:

Finriv moroten.

Vispa ägget och sockret 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, ca 21 minuter.

Plåtstorlek: 36 x 24 cm.

Låt svalna.

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 kvargen och sockret under långsam vispning.

Tillsätt gelatinet i en tunn stråle och vispa samtidigt.

Fukta tårtbotten med lemonad.

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

Vispa grädden för vitchockladlagret.

Smält vitchockladen i ett annat kärl i mikrovågsugn.

Tillsätt under vispning mascarponeosten och sockret 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.

Häll grädden och farinsockret i en kastrull. Koka tjinuskin på svag medelvärme i 12–15 min tills blandningen tjocknar. Tjinuskin är färdig när du kan forma tjinuskipastan som hållts i ett glas med vatten till en kula. Låt svalna.

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

Häll den passligt svala tjinuskin över det stelnade vitchockladlagret. Skär upp i portionsbitar.