

Recept I Simons panna

70 % choklad tårta med blåbär och lakris

Botten:

200g av dina favoritkakor (i programmet användes råsocker kakor)

40 g smör

Mixa kakorna och tillsätt smält smör.

Platta ut degen i valfri form och baka av på 150g i 10 min.

Ställ i kyl för att svalna.

Mörk Chokladmousse

315 g mörk choklad 70 %

450 g vispgrädde

180 g äggula + 135 g socker + 50 g vatten

Hacka och smält chokladen över vattenbad till 55 grader.

Vispa grädden och ställ den i kylan.

Vispa samman äggula, socker och mjölk. Ställ den över vattenbad och vispa kraftigt tills det bildas en smet, ca 85 grader. Sila och vispa kall.

Blanda den varma chokladen med hälften av den vispade grädden till en s.k. ganache. Vänd ner ganachen i den resterande grädden och blanda vänd runt ordentligt. Vänd ner äggsmeten till en lätt och luftig mousse. Sätt en tyll i spritspåsen och fyll med mousse. Låt vila i kylan.

Spritsa toppar av moussen på botten och toppa med färska blåbär, kokos, saltlakris garnera med citronmeliss.