

Rawmousse Tårta;



Bottenlager;

8 torskade aprikoser

2 dl pumpafrö

2 msk kokosolja

1 krm salt

Häll kokande vatten över aprikoserna och låt stå ½ timme eller låt stå över natten i kallt vatten. Låt dem rinna av väl o mixa med pumpafrö, kokosolja o salt till en grynig smet. Tryck ut på botten på en springform, 15 cm diameter, gärna med ett bakplåtspapper. Ställ formen i kylan eller frysen medan du gör mousse lagret.

Mousselager;

2 dl cashewnötter

2 eko lime, rivet skal o saft

8 kärnfria dadlar

1 dl kokosgrädde

1 dl extravirgin kokosolja

250 g färska jordgubbar eller 1½ dl valfria frysta bär + 2 tsk bärpulver.

Lägg nötterna i blöt över natten i kallt vatten. Häll i en sil, skölj o låt rinna av väl. Tvätta limefrukterna och torka väl. Riv skalet fint och pressa ur saften. Skär dadlarna i mindre bitar o lägg i en bunke tillsammans med kokosgrädde o olja. Skär jordgubbarna i mindre bitar eller lägg i de frysta bären och bärpulvret rätt ner i bunken och mixa allt samman till en slät smet. Häll moussen över bottenlagret i formen. Slåta till med slickepott. Ställ i kylan eller frysen tills den stelnat helt. Doppa formen snabbt i hett vatten och öppna på kanten. Flytta över tårtan på ett fat med hjälp av en stekspade. Garnera tårtan med tunna lime skivor, färska bär och någon ätbar blomma se förslag nedan.

Tips; variera moussen med dina favoritbär, andra citronfrukter. Använd aprikoser, fikon eller plummon i stället för dadlar. Tål du inte cashewnötter så mixa 2 dl pumpafrö eller solrosfrö till en fin massa. Öka då på kokosgrädde till 2 dl, så den blir krämigare.

Använd ätliga blommor till gardering till tårtan, det gör den extra vacker, tex fläderblomma, syrenblomma, krasse, violer, blåklint, pense´er, rosblad, gurkört, ringblomma.

Njut! / Monica inspirerad av Birgitta Höglund

