

Påskeinspiration 2024

Chokolademousetærte med cookiebund

Skøn frisk kage til påskesalget, med en lys chokolademousse på en luftig cookiebund, fyldt med årstidens frugtfyldninger.

Her har vi brugt IGOS Fruit Fillings Hindbær, men Blåbær, Æble eller Rabarber kan også anvendes. Pynt med gule blomster til påskesalget.



TIP
Samme tærte kan laves med hvid eller mørk chokolademousse. Pynt efter sæson eller anledning.

Inspiration til påskeæg med
ODENSE Marcipan uden tilsat sukker,
Valencia eller Økologisk Mandelråmasse

- ✓ Marcipanæg Caffe Latte
- ✓ Marcipanæg Orange/Chokolade
- ✓ Det klassiske marcipanæg – med Marcipan uden tilsat sukker



Scan QR-koden. Bliv inspireret og hent opskrifter til påskesalget.

Vend

Påskeinspiration 2024

Chokolademousetærte med cookiebund

Opskrift til 13 stk. af 690 g

Marcipan cookiebund

- 1.080 g ODENSE Mandler med hinder - 1 kg
- 1.440 g Sukker
- 1.200 g ODENSE Bittermasse 00 - 5 kg
- 960 g Pasteuriserede æggehviter
- 300 g Hvedemel
- 72 g Bagepulver
- 24 g Vaniljesukker

Frugt fyldning

- 1.600 IGOS Fruit Filling Hindbær 60%

Mørk chokolademousse

- 1.000 g Fløde
- 1.000 g Mørk chokolade
- 1.000 g Fløde
- 16 g (8 bl.) Husblas

COOKIEBUND

Sukker og ODENSE Bitter 00 blandes godt sammen. Æggehviterne tilsættes lidt ad gangen. Mandlerne hakkes groft. Resten af ingredienserne tilsættes, og det hele blandes godt sammen. Hvedemel kan undlades, hvis man ønsker en glutenfri kage.

Fyldes i fedtsprayedede Ø16 kageringe med 350 g i hver.

Bages ved 180° C i 30-35 min.

Når bundene er kolde skæres de fri fra kanten, og der sættes et plastik kagebånd ned langs kanten så moussen kan slippe senere.

120 g frugtfyldning sprøjtes på hver af de afkølede bunde. Undgå at komme helt ud til kanten.

MØRK CHOKOLADEMOUSSE

Husblas lægges i blød i koldt vand i ca. 10 min. Fløden koges op og hældes over chokoladen. Husblas tilsættes. Piskes godt sammen og sættes til side. Når chokolademassen har stuetemperatur, piskes den sidste del fløde til let flødeskum og blandes op i chokolademassen. Der hældes ca. 220 g chokolademousse i hver form. Kagen sættes på frost indtil den har sat sig. Plastikbåndet tages af inden pyntning.



TIP

Samme tærte kan laves med hvid eller lys chokolademousse. Pynt efter sæson eller anledning.