

Hindbær moussé

Ingredienser

100-150 g hindbær (friske eller frosne)

3 blade husblas (skal du bruge den som fyld i en kage er 2 blade nok)

70 g sukker

4 past. æggeblommer

2 1/2 dl piskefløde

Fremgangsmåde

Læg de 3 blade husblas i is koldt vand i et kvarter 20 minutter.

Blend eller hak dine hindbær til en puré og hæld det i en gryde sammen med husblas. Varm det langsomt op og rør lidt undervejs så husblassen smelter. Tag det af varmen når det så småt begynder at boble. Køl det af. (Kogningen er af hensyn til de bakterier der kan opstå i poser med frosne bær. Bruger du friske bær, kan du tage puréen af varmen når husblassen er smeltet helt.)

Pisk æggeblommer og sukker let og luftigt til det er helt hvidt. Pisk fløden til en let flødeskum.

Vend æggesnapsen i din lune hindbær puré lidt af gangen. Det er en vigtig detalje at tage lidt af gangen, så masserne langsomt får den samme temperatur uden at få et temperatur chok. Vend herefter blandingen i den lette flødeskum.

Din hindbær mousse er klar til brug med det samme. Hæld moussen på kagen og lad den stå og sætte sig i køleskabet.

