



# Pernilla Kamras tårtmousse till Sara och Kristina

## Mousse:

4 äggulor

3 dl grädde

2 dl jordgubbspuré eller flädersaft (eller vad man vill)

1 dl strösocker

5 blad gelatin, blötlagda

ev. 2 dl hela bär

Vispa ägg och socker vitt. Vispa grädden. Blanda ägg- och sockerblandningen och grädden. Smält de blötlagda gelatinbladen (det står på förpackningen hur man gör). Blanda med purén eller saften. Blanda ner i ägg- och gräddsmeten. Ställ in moussen i kylskåp, gärna dagen före.



ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

[WWW.ATELJETARTAN.COM](http://WWW.ATELJETARTAN.COM)

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN