

A T E L J É



T Å R T A N



Min pappa älskar sötsaker och jag älskar honom. Därför kommer nu min hyllning till honom på Fars dag och givetvis till alla pappor.

När jag var liten var det alltid han som ordnade att jag fick den där lilla chokladbiten eller glassen när han tankade bilen eller alla underbara fik vi besökt.

Min pappa är barnsligt förtjust i mandelmassa och choklad. Han har fått tjuvsmaka den här desserten som han ska få på söndag ....den hade strykande åtgång och det blev så där underbart tyst som det bara kan bli när desserten avnjuts kring vårt matsalsbord, igen säger något alla bar njuter. Jag gjorde mina i små glas då blir det många desserter och alla orkar äta åtminstone var sin. De som inte gick åt har jag frusit in och tänker ta ut på lördag och låta tina i kylen för att på söndag dekorera med hallonen och Mandelcigarren.

Vill man i stället göra en tårta i form av en slips till Far går det lika bra. Men då behöver man tillsätta några gelatinblad. För att det ska bli enkelt har jag gjort parenteser runt det som gäller tårtan.

För att förgylla det söta tycker jag om att ta tillvara på äggvitorna och göra sega chokladmarängar.....det går givetvis lika bra att utesluta chokladen eller tillsätta något annat man tycker är gott.

## Pernilla Kamras MÖRKA CHOKLADMousse

80 g Socker

1 tsk Äkta vaniljsocker

5 st Äggulor

ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN

## Pernilla Kamras FARSDAG MENY P1 2008

5 dl Vispgrädde 40%

300 g Mörk minst 70% choklad av god kvalitet SMÄLT

(2 st Gelatinblad om moussen ska användas till en slipstårta)

Smält chokladen i vattenbad eller i mikron passa så att den inte bränner. (Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.)

Vispa äggulor och socker riktigt poröst, vispa grädden. Vispa ihop (smält gelatinbladen) vispa ner tillsammans med den smälta chokladen.

Häll upp i passande glas. Täck med gladpack och ställ in i kylan för att stelna minst två timmar.

(Skär anslaget till en slips och dela i tre delar, fördela den stelnade moussen på bottenarna lägg dit de frusna hallonen, täck med gladpack och ställ in i kylan låt stå över natten då har den gottat till sig.)

## Pernilla Kamras HALLON I SOCKERLAG

200 g Strösocker

200 g Vatten

½ Urskrapad vaniljstång

300 g Styckfrysta Hallon

Koka ihop allt utom hallonen till ett simmigt sockerlag. Lägg i de frysta hallonen skaka runt, rör inte, tills hallonen är täckta med sockerlagen.

Låt det svalna och fördela sedan hallonen på moussen.

## Pernilla Kamras MANDELCIGARRER

200 g Mandelmassa av finaste sort

2-5 msk Kakao

Rulla till en finger tjock rulle. Rulla den i kakao så att den blir helt täckt. Skär i bitar lika många som glas. Forma till cigarrer doppa ändarna i kakao lägg på bakplåtspapper. Eller skär till cylindrar och lägg på bakplåtspapper.

Grädda i 200 g i 12-15 minuter. Låt svalna på plåten förvara kakorna i en luft tät burk de går bra att frysa.

Dekorera desserten just innan den skall serveras.

ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN

Nu är det bara att njuta.

## Anslag till Tårtan

130 g Socker

4 st Ägg

60 g Mjöl

75 g Potatismjöl

2 tsk Bakpulver

1msk Äkta vaniljsocker

Sätt på ugnen på 200gr. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda och sikta de övriga ingredienserna tillsätt dem blanda försiktigt. Grädda i en smord och brödad avlång form. I ca 40 minuter känn med en sticka om den är klar. Vänd upp och ned och låt svalna.

Recept Ateljé TÅRTAN Pernilla Kamras

## Dekoration till Tårtan

3 dl vispad grädde

Färska bär så många som får plats i ett trevligt mönster eller kavlad marsipan i olika färger.

Smält gelé

Stryk på grädden på tårtan placera bären tätt smält gelé och pensla över eller täck med den kavlade marsipanen. Stansa ut olika former med små pepparkaksformar och dekorera sedan tårtan med dem. Har man inte olika former så är en prickig slips alltid uppskattad.

Nu är det bara att njuta av en underbart härlig tårta.

Recept Ateljé TÅRTAN Pernilla Kamras

## Pernilla Kamras SEGA MARÄNGER

350 g Äggvita

350 g Strösocker

Vispa i 15 minuter på högsta hastighet.

Pernilla Kamras FARSDAG MENY P1 2008

Tillsätt

350 g Strösocker

20 g Äkta vaniljsocker

Vispa ytterligare i 5 minuter.

Tillsätt

50 g Kakao

100 g Mörkchoklad

Blanda med en stor slev. Klicka ut på ett bakplåtspapper. Grädda i 100 grader i 80 minuter om de är stora och 60 minuter om de är små. Marängen ska lossna från pappret då är de klara. Låt de stå kvar i ugnen, förvara dem i en burk.

De här marängerna blir underbart sega inuti och chokladen smälter vilket gör att de är mörkt bruna på insidan och ljus bruna på utsidan.