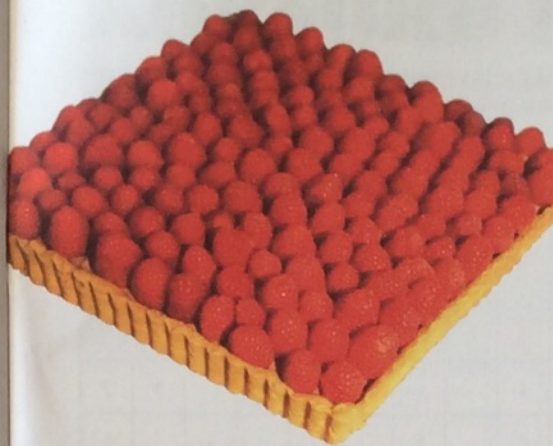




Text Pernilla Kamras, Ateljé Tårtan Foto Ludwig Kamras



Mördeg

Till en cirka 25 x 25 cm fyrkantig form eller en rund cirka 26 cm i diameter.

150 g kylskåpskallt svenskt smör
60 g florsocker
1 äggula
225 g mjöl

Det finns två olika tillvägagångssätt

• Det första och kanske mest klassiska...

Väg alla torra ingredienserna lägg dem på bakkbordet, hacka smöret och tillsätt äggulan. Arbeta snabbt i hop till den en deg.

• Det andra och snabbaste...

Väg socker och smör, vispa vitt och luftigt tillsatt äggulan.

Blanda i mjölet till en deg.

Det är viktigt att man inte överarbetar degen när mjölet är tillsatt för då blir degen seg, hård och drar ihop sig vid gräddningen. Den mister sin mörhet. Kavla ut degen till en platta så att den täcker hela formen och även upp på kanterna. Låt degen ligga lite på kanten så att den inte faller ner vid gräddningen.

Låt formen stå i kylen minst en timme.

Grädda sedan i 150° i ca 20 minuter eller tills skalet är gyllenbrunt.

Låt svalna i formen.

Mörk choklad-yoghurtmousse

2 gelatinblad

60 g äggvita

40-60 g florsocker beroende på hur bitter chokladen är

100 g minst 70%-ig mörk choklad

300 g grekisk yoghurt 10%-ig

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Vispa äggvitorna med florsockret till hårt skum.

Smält under tiden chokladen förslagsvis i mikron. Passa så att chokladen inte bränner, rör efter några sekunder ställ in igen och upprepa tills chokladen är helt smält.

Smält gelatinbladen, blanda ner i yoghurten tillsammans med chokladen. Rör till en slät smet. Vänd sedan försiktigt ner de hårt vispade äggvitorna. Ställ in i kylen för att stelna någon timme.

Det går att förbereda moussen och mördegstotten dagen innan.

Ihop sättning av flämet strax innan serveringen.

Fyll mördegstotten med moussen, fördela den jämt.

Täck sedan med färska hallon eller några andra favoritbär så tätt det bara går. Det gick åt ca 600g hösthallon till mitt fläm.

Låt flämet stå i kylen under tiden som du dukar med finaste porslinet. När sen alla gäster kommer är det bara att njuta.

Det är lite extra pyssel med det här underbara nykomponerade hallonflämet. Men jag lovar det är värt att prova.

Moussen går givetvis att hålla upp i små glas som dekoreras med färska bär och då har man genast en underbart syltig dessert.

Ljoka till i köket och våga prova!

Dignande frukt

Alla trädgårdar dignar fullständigt av frukt som bara väntar på att bli plockad innan den faller till marken. När barnen var små hade vi ett lantställe i Stockholms skärgård. Vi hade bland annat ett fantastiskt Transparente Blanche-träd. Jag hade klippt det som en koja, grenarna nådde ända ner till marken. Där satt vi och njöt med saftglaset, kaffekopparna och något nybakat, lunch eller middag. Lyssnade på vågornas kluckande och tittade upp mot trädkronan, där vi såg hur äpplena blev större och större. Det hände flera gånger varje sommar att barnen kamperade i denna koja. De tyckte att det var lite lagom läskigt och när det blev för otäckt var det bara att ta kudde och nalle under armen och krypa ner i mammas säng inne i huset. Sensommaren kom och alla

äpplen mognade samtidigt, som var ett trollslag. Då gällde det att koka saft, marmelad, mos med eller utan citronskal och russin, samt baka pajer och desserter. Barnen tog med äpplen till fruktstunden i skolan. Jag gav bort äpplen till dem som ville ha. Nu för tiden är det jag som ibland får en bärkasse med äpplen som jag med varm hand förädlar. På min nya hemsida www.ateljartetartan.com finns det många goda och inspirerande recept. Jag önskar er alla en härlig höst och så ses vi när vi närmar oss alla helger. Lova att ni umgås och njuter av höstens alla färger!

Pernilla Kamras hösthallonfläm med mörk choklad-yoghurtmousse ■