



## Marängtårta med mousse (frusen)

### Ingredienser

- 1 st Marängbotten
- 150 gram Mörk blockchoklad (smält i en kopp) i kokande vatten
- 1 st Ägg
- 2 st Äggulor
- 2 msk Starkt kaffe
- 1 msk Konjak eller konc. Apelsinjuose
- 2 dl Vispgrädde

### Mörk chokladmousse

Vispa 2 äggvitor hårt.  
Vispa grädden för sig.  
Rör sedan ihop. Tillsätt övriga ingredienser. Vispa.

Häll upp hälften i en form med löstagbar botten.  
Lägg på en marängbotten.  
Häll på resten av den mörka chokladmoussen.  
Ställ i frysen ett par timmar.

### Vit chokladmousse.

- 100 gram Vit blockchoklad (smält i en kopp) i kokande vatten
- 1 dl Vispgrädde
- 2 st Äggvitor
- 1 st Ägg

Vispa 2 äggvitor hårt.  
Vispa grädden för sig.  
Rör sedan ihop. Tillsätt övriga ingredienser. Vispa.  
Häll på den vita chokladmoussen på den mörka som varit i kylan.  
Ställ in i frysen ett par timmar igen.

Ta fram tårtan en stund innan den skall serveras.  
Gott med jordgubbar eller hallon, hyvlad choklad, fruktsallad.....  
Vid servering, ringla choklad över tårtan (smält choklad i en plastpåse i varmt vatten och klipp ett litet, litet hål). Dekorera med bär.

Hoppas tårtan smakar gott!