

Mustaherukkapommit

Hurmaavan kauniit mustaherukkaistet jälkiruoat koristellaan luomu koristerakeilla.

6 - 8 annosta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Tarvitset mustaherukkapommien valmistamiseen pallonmuotoisia silikonimuotteja (halkaisija 5,8 cm) tai puolipallonmuotoisia silikonimuotteja.

1 Mustaherukkamousse:

Laita liivatelehdet kylmään veteen pehmenemään. Keitä mustaherukat sokerin ja vaniljasokerin kanssa. Mausta sitruunanmehulla. Sekoita mehuseosta ja kaada siivilän läpi. Liuota liivatelehdet kuuman mustaherukkamehun sekaan. Kun mehu on kädenlämpöistä, lisää sekaan jogurtti.

Vatkaa kerma vaahdoksi ja kääntelee se varovasti jogurttiseoksen joukkoon. Lisää sitruunankuorta maun mukaan. Kaada taikina muotteihin. Pyöreänmuotoiset silikonivuoat ovat helpoimmat täyttää, kun massa pursotetaan niihin pursotinpuussista. Laita pakastimeen yön yli.

Ainekset::

Mustaherukkamousse:

3 kpl Dr. Oetker Luomu
Liivatelehteä
125 g mustaherukoita tuoreita tai pakastettuja
1 tl Dr. Oetker Luomu
Vaniljasokeria
0,5 - 1 kpl luomusitruuna n mehu ja kuori
0,5 dl luomusokeria
75 g maustamatonta jogurttia , luomu
2 dl vispikermaa , luomu

Suklaapohja:

150 g luomuvoita
100 g tummaa suklaata , luomu
0,66 dl luomusokeria
2 kpl luomukananmunaa
0,75 dl luomuvehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Luomu
Leivinjauhetta

Koristelu:

Dr. Oetker Bloomy Luomu
Koristerakeita
pihakäenkaalia
mustaherukoita

2 Suklaapohja:

Kuumenna uuni 180 °C tasalämmölle. Sulata kattilassa voi, suklaa ja sokeri ja sekoita kunnes sokeri liukenee. Erottele munan keltuaiset ja valkuaiset. Sekoita keltuaiset jäähdytettyyn suklaaseokseen. Vatkaa valkuaiset kuohkeaksi vaahdoksi ja kääntelee suklaamassaan. Sihtaa joukkoon vehnä jauho ja leivinjauhe ja sekoita käännellen tasaiseksi massaksi.

Vuoraa irtopohjavuoran pohja (Ø 22 cm) leivinpaperilla. Kaada taikina vuokaan ja **paista 15-18 minuuttia**. Anna jäähtyä hyvin ja leikkaa sitten pohjasta pieniä pyöreitä kakkuja (halkaisija 5 cm), joita käytetään mustaherukkapommien pohjana.

3 Tarjoilu:

Ota jäädytetyt moussepallo pois muotista ja asettele ne suklaapohjien päälle. Anna moussekakkujen sulaa 2 tuntia huoneenlämmössä. Koristele Bloomy Luomu Koristerakeilla ja punaisella pihakäenkaalilla.