



DESSERT

# Moussetårta med lime, mango och kokos

Kock: **Helena Ekman** Tid: **45 min** Portioner: **8**

En helt ljuvlig tårta som är lätt att laga. Härlig glutenfri kokosbotten som toppas med syrlig limemousse och söt mangomousse. Lägg till ammanlagt 10 timmar för att låta tårtan frysa. Tårtan kan även göras upp till en vecka i förväg och förvaras i frysen fram till servering. Innan servering så ställ tårtan 4-5 h i kylan för bästa tinande. Tårtan kommer att göra succé för den är såååå god och vacker att se på.



## INGREDIENSER

### Tårtbotten

50 g smör  
1 dl rörsocker  
200 g riven kokos  
2 st stora ägg  
smör till formen

### Lime

3 st gelatinblad  
1 dl saft från lime  
1 dl strösocker  
2 dl vispgrädde  
100 g turkisk yoghurt

### Mango

4 st gelatinblad  
500 g fryst, tinad mango  
4 msk florsocker  
4 dl vispgrädde  
ev några droppar gul karamellfärg

### Garnering

chokladspiraler, jordgubbar & mangomousse



## GÖR SÅ HÄR

**1**

Botten: Ugn 175°C. Smöra en springform på 18 cm. Smält smöret och lägg i en bunke. Tillsätt rörsocker och kokos & rör om. Rör ner ägg. Häll i en formen & grädda i mitten av ugnen ca 14 min. Låt svalna helt.

**2**

Lime: Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Pressa limen & häll limesaft och socker i en kastrull. Låt koka tills allt socker har smält, ca 1 min. Tag av kastrullen från plattan & tillsätt gelatinbladen och rör om. Låt den svalna, ungefär till fingervarmt. Vispa grädden fluffigt. Tillsätt yoghurten och vispa snabbt ihop. Tillsätt lite av limesaften i taget & vänd ner försiktigt allt. Häll moussen på kokosbotten. Skaka till & in i frysen minst 4 h.

**3**

Mango: Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Mixa mangon slät med florsockret. Lägg 1/3 av krämen i en kastrull och värm på. Rör ner gelatinet så det smälter. Tillsätt resten av purén och låt svalna. Vispa grädden & vänd mer mangopurén. Tillsätt ev karamellfärg. Springform på 24 cm och klä med bakplåtspapper. Placera kakan i mitten. Fyll på med mousse. Skaka till. In i frysen minst 6 h. Jag sparade lite mangomousse och frös in i silikonformar till dekoration.

**4**

Garnering: Ta ut ur frysen & garnera valfritt.