

# Brownietårta med hallon- och färskostmousse

8 personer 4 timmar

## Ingredienser

100g smör  
125g mörk choklad  
1 msk vaniljsocker  
2 ägg  
2 msk grädde  
1 1/2 dl mjöl  
1 msk kakao

Zest från 1 citron  
Saft från 1/2 citron  
400g färskost  
4 gelatinblad  
100g frysta hallon  
150g färska hallon

## Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader.

Smält smöret och rör ner den mörka chokladen. Låt smälta samman. Tillsätt socker och vaniljsocker och därefter äggen och grädden. Rör sist ner mjöl och kakao. Grädda i en springform, i mitten av ugnen i cirka 20 minuter. Kakan ska vara något kladdig, men inte lös.

Låt kakan svalna medan du påbörjar moussen. Lägg gelatinbladen i kallt vatten i minst 5 minuter. Vispa ihop citronzest och färskost. Hetta upp de frysta hallonen ihop med citronsaften och rör ner gelatinbladen. Vispa grädden mjuk och fluffig och rör samman allt. Vänd sist i de färska hallonen.

Bred ut moussen över tårtbotten och ställ in i kyl i cirka 3 timmar. Servera med färska bär.

