

Agricola-bakelse

Ingredienser

Botten

200 g havrekex
90 g smör

Lingonmousse

1 dl mjölk
1 dl grädde
3/4 dl socker
3 äggulor
3 gelatinblad
2,5 dl lingonpuré
2 dl vispad grädde

Lingonglasyr

1 dl vatten
1 dl socker
1 msk glukossirap/honung
2,5 dl lingonpuré
2 gelatinblad

Gör så här:

Botten

Blanda de finfördelade kexen och det smälta smöret med en slev eller i en mixer. Tryck ut smulorna på botten av en kakform.

Mousse

Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Koka upp mjölk, grädde och socker i en kastrull. Tillsätt den heta blandningen lite i taget till äggulorna. Häll tillbaka blandningen med äggulor i kastrullen och värm försiktigt till 82 grader (tills den har börjat tjockna). Undvik att koka blandningen, annars blir den grymig. Sila av blandningen i ett annat kärl. Tillsätt de avrunna gelatinbladen i den varma blandningen. Låt blandningen svalna. Tillsätt lingonpuré och vänd försiktigt ner den mjuka vispgrädden i moussen med en slickepott. Häll moussen i kakformen och låt stelna i kylan några timmar.

Glasyr

Blötlägg gelatinet i kallt vatten i cirka 20 min. Koka upp vatten, socker och glukossirap. Låt blandningen svalna till cirka 50 grader. Tillsätt det avrunna gelatinet och rör om tills det har löst upp sig i den varma vätskan. Tillsätt lingonpuré. Häll försiktigt glasyren över kakan. Ställ in kakan i kylan för att stelna.

Garnera med röda vinbär eller lingon.

