



Whiskey Tårta

16 bitar

Recept:

120 gr Digestive Kex = (10 kex)

2 matskedar Socker

4 msk smält Smör

2 pkt Färska Hallon 125 gr

1 tub Chokladsås Mörk eller smält mörk choklad

Fyllning:

250 gr Mascarpone ost

2 äggulor

1,5 dl socker

1 tsk vaniljsocker

1,5 dl Whiskey Jamesons

1 dl Starkt Kaffe

4 st Gelantinblad

3 dl Vispgrädde

2 Äggvitor

Tillagning:

Smula kexen,tillsätt sockret o det smälta smöret. Täck bakformen med bakplåtspapper.Bred ut Digestivmassan jämnt på formens botten,grädda i ugnen 150* ca 10 min. Formens diameter ca 25 cm

Låt svalna !

Tillred fyllningen medan botten svalnar. Blötlägg Gelantinbladen i kallt vatten för att mjukna. Tag upp gelantinbladen o smält dem i det varma kaffet. Låt kaffet svalna en stund o tillsätt sedan detta i ostblandningen.

Ostblandningen: Blanda med Elvisp sockret,äggulorna,vaniljsockret och Whiske yn i Mascarpone osten.

Vispa grädden och äggvitorna var för sig till skum o tillsätt sedan detta i ostblandningen.

Häll blandningen på den kallnade botten o låt tårtan stelna ca 4-5 timmar.

Lösgör tårtans kanter försiktigt från formen med en kniv o dela i 16 bitar.

Dekorera med färska hallon o mörk chokladsås