

## **Birgerbakelsen**

### **Blodapelsin- och chokladmousse på kolabotten**

ca 5 bakelser

Ingredienser

#### **Kolabotten:**

100g smör  
1 dl strösocker  
1 msk ljus sirap  
1 msk vaniljsocker  
2 ½ dl vetemjöl (150g)  
1 tsk bakpulver

#### **Blodapelsinmousse:**

3 Ägg  
1 dl Socker  
Rivet skal samt saften från 1 blodapelsin  
7 Gelatinblad  
1 dl Vispgrädde

#### **Chokladmousse:**

200 g mörk choklad  
6 dl vispgrädde  
3 äggulor

#### **Gör så här:**

1. Kolabotten: Sätt ugnen på 200°. Blanda smör och socker, vispa ordentlig fluffigt och vitt med elvisp. Tillsätt sirap. Blanda vaniljsocker, vetemjöl och bakpulver och rör ner det i smeten. Blanda till en smet.  
2. Ta en vanlig sockerkaksform med löstagbar kant. Lägg bakplåtspapper i botten, annars lossnar den aldrig.  
När den är färdig är den lite kladdig. Ställ i kyl (några timmar) att stelna något och skär sedan loss kanterna från formen, öppna formen, och tag ut botten.  
Stansa sedan ut lagom stora rundlar till bakelsebottnar, med tex ett vanligt dricksglas.  
Grädda mitt i ugnen 12-15 min.

2. Blodapelsinmousse: Låt gelatinbladen ligga i rikligt med kallt vatten minst 20 minuter. Vispa äggulor och socker till en pösigt toddy. Vispa upp äggvitorna till hårt skum och vispa grädden för sig. Krama ur och smält gelatinet på svag värme. Blanda ner rivet apelsinskal och -saft i äggtoddyn, sedan gelatinet, äggviteskummet och den vispade grädden. Blanda väl och håll upp i en skål, ställ i kyl att stelna. Gör man bakelsen i ett glas, är det bäst att hälla upp moussen i de tänkta glasen direkt, så blir det snyggast. Låt sedan stelna i kyl i glasen.

3. Chokladmousse: Förbered ett vattenbad, tag en kastrull med vatten och sätt på spisen.

Lägg chokladen i en djup tallrik och låt den smälta försiktigt över vattenbadet (kastrullen med det kokande vattnet). Vispa grädden fluffig. Blanda ner äggulorna i den smälta chokladsmeten. Blanda sedan ner choklad och äggsmeten i grädden och rör om försiktigt. Ställ in i kylen och låt stå för att stelna.

Du kan också göra som Emeli använda färdiga moussepulver som finns i butikerna.

4. Fyll en cylinderform (tex ett glas eller pappersform) drygt 7 cm med blodapelsinmousse, därefter spritsar man i en klick mörk chokladmousse i mitten av bakelsen. Tryck sedan ner en ev de runda utstansade kolabottnarna, (något mindre i diametern än bakelseformen), skrapa jämt med en palett och ställ på frys.

5. Innan serveringen draperas bakelsen med orange gelé medan den är fryst. Bakelsen kan sedan dekoreras med ett Birger jarl-oblat. Även detta draperas med en klar gelé för att hålla formen.

”B” som på Birgers mynt går fint istället för oblatet. Smält mörk choklad i micro eller över vattenbad. Skeda ut små rundlar på ett bakplåtspapper och låt stelna. Smält vit choklad och gör en liten strut av bakplåtspapper, där den smälta vita chokladen hälls i. Spritsa sedan ett B i vit choklad på den stelnade mörka chokladplattan.

Det finns muffinsformar i silikon att köpa i typ en vanlig Cerverabutik eller liknande. Har man inte det kan man göra en egen variant och lägga upp det lite snyggt i ett genomskinligt glas, eller göra det som en hel tårta i formen med den löstagbara kanten, och sedan skära tårtbitar och använda som bakelser.

Lycka till!