

## **Blåbærmousse**

500 g. blåbær  
200 g. sukker  
3dl. Piskefløde  
30 g. flormelis  
35 g. marcipan  
6 blade husblas

Tærtedej (Se serveringsforslag 2)

175 g hvedemel  
50 g. flormelis  
125 g koldt smør  
1 æg

Blåbær og sukker koges og blendes let ( der må gerne være lidt hele blåbær tilbage )  
Husblas udblødes i koldt vand og smeltes blåbærmoussen.  
Fløde og flormelis piskes let.  
Når blåbærmoussen er afkølet til fingerkold, vendes fløden i.  
Lad det hvile til næste dag.

### **Servering:**

Blåbærmousse´en kan serveres på 2 måder.

1. Riv marcipanen ud bunden af nødde- eller mandelkurve. Fyld blåbærmousse´en i og pynt med lidt friske blåbær.
2. Bag en tærtedej i en folieform eller ildfast tærtefad.  
Riv marcipanen over dejen og fordel blåbærmousse´en over dejen.  
Pynt med friske blåbær.