



## Fryst citronmoussetårta med passionsfrukt

En frisk citronmousse på en söt mandelbotten toppas med fräsch passionsfrukt. Som en dröm! Kan göras flera veckor i förväg.

12-16 BITAR

300 g mandelmassa

1 ägg

2 äggvitor

FYLLNING:

4 dl vispgrädd

1/2 citron (rivet skal och ca 2 1/2 msk juice)

1 dl florsocker

2 äggulor

4 passionsfrukter

GÖR SÅ HÄR:

20

**I GOD TID FÖRE FESTEN:** Sätt ugnen på 175°C.

Riv mandelmassan och rör ner ägg och äggvita. Häll smeten i en smord form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 20 minuter. Låt kakan kallna. Vispa grädden hårt. Vispa ner skal och juice från citron, florsocker och äggulor. Bre ut grädden över kakan i formen. Täck med plastfolie och låt stå i frysen fram till festdagen (minst 4 timmar).

**30 MINUTER FÖRE SERVERING:** Ta fram tårten.

Dela passionsfrukten och gröp ut fruktköttet med en sked. Häll det över tårten. Låt tårten stå framme. Tårten kan också frysas efter att passionsfrukten lagts på.