

SKÖRDE-
SÄSONGENS
BÄSTA
RÄTTER



Säsong

2 | 2021 RECEPTEN YHTEISHYVÄ.FI

I SÄSONG

Laxpaj
med sparris

NY FAVORITRÄTT

Lasagne
med kyckling
och getost

KÖTTVIRTUOSEN

Grekiska
lammbullar

SNABBLAGAT

Vegansk
korvsås

ÄNTLIGEN FREDAG

Maki-sushi på
alrökt fisk

HEMBAGARENS
HÖRNA

Upp-och-ner
ostkaka



16

VÅRLIGA
RECEPT-
NYHETER



Läcker hälsobomb

Då det våras, är det dags för gös. Frasiga pannstekta filéer med aromrikt tilltugg är en härlig smakupplevelse. Torsk som baddat i tomatksås i ugn är en medelhavsinspirerad delikatess.

Utom från fisk är gott, gör det gott: fisk är lätt mat med viktiga mjuka fetter som bidrar till att förebygga risken för hjärt-kärlsjukdomar. Fisk innehåller också livsviktigt D-vitamin, mineraler och spårämnen, kalcium och protein. Det är en god idé att äta olika slags fisk två-tre gånger i veckan.

Läs mer om fisk i Samarbete 2/21.

P.s.

Vi lovar att varje månad producera flera fiskrecept för Säsongs och webbplatsen Samarbete.fi; vi lämnade en näringsförbindelse om detta till Livsmedelsverket.

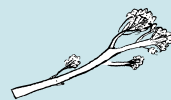


SANNA AUTIO
Innehållschef, SOK Media

I APRIL ÄTER VI GÄRNA



SPARRIS



BROCCOLINI



ANANAS



ANANASKÖRSBÄR



LIME



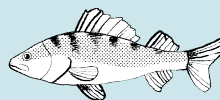
PASSIONSFRUKT



BASILIKA



THAIBASILIKA



GÖS



TORSK

Innehållschef

Sanna Autio, SOK Media

Producent

Niina Mälikä

Bildproducent

Eeva Kylén

Matredaktör

Taina Salovaara

Recepten: S-Provköket

Anne Ponkkonen

Henriikka Hankamäki

Hanne Penttinen

Anni Kulju

Art Director

Leena Majaniemi

Foto

Tuomas Kolehmainen

Fotoarrangemang

Henna Siponen

Översättning

Christian Westerlund

Tryckeri

PunaMusta Oy

Illustrationer

Minttu Wikberg

G glutenfri

M mjölkfri

Ä äggfri

V vegetarisk

VE vegansk

Näringsinnehållet
i recepten: yhteishyvä.fi

RECEPT- LÖFTE

1

Anpassade till
finländska
hem – du
lyckas säkert

2

Smarta och
ekonomiska
– inget svinn

3

Hälsosamma,
mångsidiga,
med massor
av grönsaker

4

Ingredienser-
na finns på
Prisma och
S-market

LAXPAJ MED SPARRIS

Fira våren med lax och sparris i läcker kombination. Krydda pajen mildt med lime och garnera med sötsyrliga ananaskörsbär.

TIPS

Du kan också göra pajen i en springform täckt med bakplåtspapper.

8 BITAR
1 h 10 min

BOTTEN

100 g smör eller margarin
3 dl vetemjöl
1 ½ dl (50 g) kraftig riven ost
½ dl vatten

FYLLNING

500 g gröna sparrisar
1 lime
1 burk (180 g) crème fraîche
2 ägg
½ tsk salt
¼ tsk grovmalen svartpeppar

DESSUTOM

1 ask (100 g) ananaskörsbär
1 förp. (150 g) kallrökt lax i skivor

► Nyp det mjuka fettet, mjölet och den rivna osten till en grynnig massa. Tillsätt vattnet. Rör degen snabbt jämn, och tryck ut den längs botten och kanterna av en smord pajform (Ø 24 cm). Nagga botten med en gaffel och förgrädda den ca 10 minuter i 200 graders ugnsvärme.

► Skölj sparrisarna, ta bort de tråkiga nedre delarna. Koka dem halvmjuka i vatten, 2–3 minuter. Skär av sparrisknopparna och ta dem åt sidan för garnering av den färdiga pajen.

► Tvätta limen, riv skalet och pressa saften. Rör crème fraîche, äggen, salt, peppar, limesaft och rivet limeskal sinsemellan. Rör blandningen jämn och häll den över den förgräddade botten. Lägg sparrisstjälkarna på ytan och grädda pajen ca 30 minuter, tills fyllningen har stelnat och fått lite färg.

► Rensa, skölj och klyv ananaskörsbären. Garnera den lite avsvalnade pajen med sparrisknoppar, ananaskörsbär och laxrosetter.

I SÄSONG
JUST NU

GRÖN
SPARRIS

SNABBLAGAT



I SÄSONG
JUST NU

ANANAS

2 PORTIONER
15 min

MILT HET KYCKLINGPASTA MED ANANAS

Stek saftig ananas som sällskap till kycklingfilén och vänd också i tärnad salladsost.

150 g fullkornspasta
½ ananas
1 röd chili
1 kruka thaibasilika
1 lime
1 förp. (120 g) tärnad salladsost i örtolja
1 förp. (200 g) skivad kycklingfilé (t.ex. Atria Vuolu Pehmeä Savu)
DESSUTOM
½ msk olja ur salladsostförpackningen

► Koka pastan i lättsaltat vatten (¼ tsk salt/1 l vatten) enligt anvisningen på förpackningen.

► Skala och tärna ananasen. Ta bort den hårda mittdelen. Skölj och klyv chilin. Avlägsna evt. kärnorna. Hacka chilin och basilikan. Skölj limen och pressa saften. Låt osttärningarna rinna av och lägg ½ msk av örtoljan i en stekpanna.

► Stek ananas och chili i örtolja i pannan tills ananasbitarna fått lite färg. Tillsätt kycklingskivorna i pannan, hetta upp. Vänd i osttärningarna, basilikan och limesaften.

► Låt pastan rinna av, ta vara på ca ½ deciliter kokspad. Tillsätt ananas- och kycklingblandningen, servera omedelbart.

TIPS

Frys resten av ananasen i bitar och använd den i en smoothie.





SNABBLAGAT

VEGANSK KORVSÅS

Laga en god korvsås av en helt ny vegetarisk grillkorv, som inte innehåller några animaliska produkter. Den läckra såsen får fyllighet av senap, tomat och färsk basilika.

4 PORTIONER | M | Ä | VE |
15 min

1 förp. (300 g) vegetarisk grillkorv (vegansk)
1 lök
1 vitlöksklyfta
1 ask (250 g) minitomater
1 msk rybsolja
1 förp. (70 g) tomatpuré
1 burk (250 ml) fettblandning av havre
1 msk dijonsenap
1 tsk paprikapulver

½ tsk grovmalen svartpeppar
¼ tsk salt
en nypa socker
DESSUTOM
½ kruka basilika

- Skär korvarna i bitar. Skala och hacka löken och vitlöken. Skölj och klyv tomaterna.
- Bryn korvbitarna i olja

i en panna. Tillsätt lökarna, fräs ett par minuter. Tillsätt tomatpurén, den vegetabiliska fettblandningen och kryddor i pannan. Småkoka 5–10 minuter under lock.

► Lossa basilikabladen, ta några blad åt sidan för garnering. Hacka resten av basilikan, tillsätt i såsen. Servera med pasta eller potatismos och en sallad.

TIPS

Du kan också använda veganska knackkorvar.



STEKT GÖS OCH GREMOLATA

Kalasa på smörstekt gösfilé och härlig italiensk örtsås, gremolata.

4 PORTIONER | Ä |

15 min



I SÄSONG
JUST NU
GÖS

600 g gösfiléer
(skinn- och benfria)

½ dl ströbröd

¾ tsk salt

¼ tsk malen vitpeppar

2–3 msk smör

GREMOLATA

1 kruka bladpersilja

1 vitlöksklyfta (liten)

½ citron

1 ½ msk rybsolja

► Börja med gremolatan. Hacka bladpersiljan och vitlöken. Tvätta citronen omsorgsfullt, riv skalet fint. Pressa 1 ½ msk saft ur citronen. Kombinera alla ingredienser till gremolatan.

► Skär gösfiléerna i portionsbitar. Blanda ströbröd, salt och vitpeppar på en tallrik. Vänd filéerna i blandningen.

► Hetta upp en klick smör i en stekpanna. Lägg filéerna i pannan då skummet har lagt sig och stek filéerna vackert bruna i ett par omgångar, ca 3 minuter på bägge sidorna.

► Lägg upp filéerna på tallrikarna, klicka på gremolata och servera ångade eller kokta grönsaker och gräddpotatis som tilltugg.

UGNSFISK PÅ MEDELHAVSVIS

Fyll en form med mild torsk och frodiga grekiska aromer – och låt ugnen sköta resten.

4 PORTIONER | G | Ä |
45 min

500 g torskfilé
½ tsk salt
1 rödlök
2 vitlöksklyftor
1 ask (180 g) salladsost
i tärningar
2 brk (à 400 g) hela
skalade tomater
1 tsk medelhavskrydd-
blandning

½ tsk grovmalen
svartpeppar
2 dl kärnfria oliver
2 msk kapris (små)
DESSUTOM
1 kruka basilika

► Ta bort eventuella ben
och skinnet från torsk-
filéerna. Skär filéerna
i portionsbitar. Krydda
fiskstyckena med salt och
lägg dem i en ugnform
(volym ca 3 l).

► Skala och klyfta löken. Skala
vitlöken och hacka den fint.
Låt osttärningarna rinna av.
► Häll tomaterna med spad
över fisken. Fördela lök, ost,
örtblandning och peppar
i formen. Toppa med oliver
och kapris. Tillred ca 30 minu-
ter i 200 grader.
► Garnera ugnsfisken
med basilika och
servera med kokt
potatis och
en sallad.



LASAGNE MED KYCKLING OCH GETOST

Den här lasagnen trollar du fram med en enda sås; gratinera med getost och färska tomater.

6 PORTIONER
1 h 10 min

TOMAT- OCH HÖNSSÅS

1 lök
1 burk (285 g) tärnade saltorkade tomater
2 förp. (à 300 g) filéstrimlor av kyckling
1 kruka basilika
2 brk (à 400 g) krossad tomat

1 burk (2,5 dl) ostgrädde 15 %
½ tsk grovmalen svartpeppar

2 dl mjölk
2 msk vetemjöl

DESSUTOM

10 fullkornslasagneplattor
½ påse (90 g) riven mozzarellaost
1 förp. (200 g) getost
2 tomater

► Skala och hacka löken. Ta 1 msk olja ur burken med saltorkade tomater och bryn kycklingen i oljan i en panna. Tillsätt löken, stek ett ögonblick.

► Låt de saltorkade tomaterna rinna av. Hacka basilikan. Tillsätt de saltorkade tomaterna och tomatkrosset samt basilika, grädde och peppar i pannan.

► Blanda mjölken och mjölet i en bunke. Tillsätt redningen i såsen, småkoka ca 5 minuter.

► Fördela ⅓ av såsen i formen (25 x 35 cm). Lägg på ett varv lasagneplattor. Bryt vid behov plattorna i mindre stycken. Gör ytterligare ett likadant varv. Fördela resten av såsen och den rivna osten över det hela. Skär getosten i ca centimetertjocka skivor. Skölj tomaterna, skär dem i skivor.

► Arrangera ost- och tomatskivorna på lasagnen. Grädda 40–45 minuter i 175 grader. Låt rätten vila en stund innan den serveras.

RECEPTETS HISTORIA

I butiken tänkte jag på ett besök i en italiensk taverna, och utom de vanliga sås- ingredienserna slank en bit getost i varukorgen. Hemma tog den vaga idén en tydlig skepnad – en lækker lasagne.

Hanne, S-provköket



4 PORTIONER | G | V |
30 min

1 påse (200 g) broccolini
1 lök
1 vitlöksklyfta
1 msk rybsolja
½ tsk spiskummin
½ tsk salt
½ tsk grovmalen
svartpeppar
1 påse (150 g) hackad
spenat (frysvara)
1 burk (2 dl) matlagnings-
grädde 15 %
4 ägg
DESSUTOM
1 ask (100 g) ananaskörbär
½ kruk basilika
1 förp. (150 g) fetaost

► Skölj broccolinierna, klyv
de tjockaste. Skär broc-
colinierna i 2–3 delar. Skala
och hacka löken och vitlö-
ken. Fräs broccolinierna och
lökarna några minuter i olja
i en traktörpanna. Krydda
med spiskummin, salt och
peppar.

► Tillsätt spenaten och rör
om tills den har smält.
Tillsätt matlagningsgräd-
den, hetta upp.

GRÖN SHAKSHOUKA

Frukostpannan byter färg!
Den tomatröda shakshoukan innehåller
nu vårgröna grönsaker.

► Gör små fördjupningar
i blandningen med spateln,
knäck äggen i dem. Sänk
värmén och låt pannan stå
under lock ca 10 minuter
eller tills äggvitorna har
koagulerat.

► Rensa, skölj och klyv
ananaskörbären. Strö
bären (och evt. fetaost) på
shakshoukan. Garnera med
basilika. Servera med färskt
bröd.



I SÄSONG
JUST NU

BROCCOLINI

GREKISKA LAMMBULLAR

Laga härligt örtekryddade köttbullar till påsk och koka dem färdiga i en sås, där den hemliga smakingrediensen är rödvin.

4 PORTIONER

45 min

DRESSING

1 lök

2 vitlöksklyftor

1 burk (400 g) krossad tomat

1 ½ dl rödvin (5,5 %)

1 tsk oregano

1 tsk timjan

1 tsk socker

¼ tsk grovmalen

svartpeppar

¼ tsk salt

en nypa kanel

KÖTTBULLAR

1 dl naturell yoghurt

½ dl ströbröd

1 lök

2 vitlöksklyftor

1 kruka mynta

1 förp. (400 g) malet

lammkött

1 ägg

1 tsk timjan

1 tsk oregano

½ tsk grovmalen

svartpeppar

½ tsk salt

DESSUTOM

1–2 msk rybsolja

► Skala och hacka löken och vitlöken till såsen. Fräs grönsakerna i olja i en kastrull. Tillsätt resten av ingredienserna till såsen. Hetta upp och koka ca 15 minuter på svag värme under lock.

► Laga köttbullarna. Rör ströbrödet i yoghurten i en bunke och låt det svälla ett par minuter. Skala och hacka löken och vitlöken. Fräs dem i olja. Ta lite mynta åt sidan för garnering, hacka resten. Blanda alla ingredienserna till köttbullarna till en jämn massa.

► Forma massan till ca 20 bullar med fuktiga händer. Bryn bullarna i olja i en panna, lägg dem sedan i en ugnform. Ringla dressingen över. Tillred 20 minuter i 200 graders ugnsvärme.

► Garnera köttbullsformen med mynta och servera t.ex. med potatismos.



MAKI-SUSHI PÅ ALRÖKT FISK

Inled veckoslutet med superläckra sushi, där de japanska smakerna paras med finsk insjöfisk – bekvämt ur konservburken.

CA 50 ST. | G | M |
1 timme

1 förp. (5 st.) noriark
SUSHIRIS

4 dl (350 g) sushiris

5 dl vatten

¾ dl risvinäger

1 msk socker

1 tsk salt

FYLLNING

1 burk (å 150 g) alrökt

fisk i bitar i olja

½ kruka gräslök

½ dl lättmajonnäs

1 tsk citronsaft

1 morot

100 g gurka

1 avokado

1-2 tsk wasabi

DESSUTOM

sojasås

wasabi

sushi-ingefära (konserv)

► Skölj riset i en sil under rinnande kallt vatten tills vattnet är klart. Häll riset i en kastrull, tillsätt det kalla vattnet. Koka upp och minska värmen. Koka riset ca 12 minuter under lock på svag värme utan att röra om, eller enligt anvisningen på förpackningen. Lyft kastrullen åt sidan och låt riset stå 10 minuter under lock.

► Mät ättika, socker och salt i en bunke och rör om tills ingredienserna har lösts. Fördela riset på en flat tallrik och ringla ättiksblandningen jämnt över riset. Rör med en träslöv med skärande drag. Rör inte för mycket, så riskornen hålls hela. Låt riset svalna till rumstemperatur.

► Låt fisken rinna av ordentligt, hacka gräslöken. Blanda med majonnäs och citronsaft.

► Tvätta och skala moroten. Skär den i 3 cm långa pinnar, koka pinnarna halvmjuka i kort spad, ca 5 minuter. Låt pinnarna rinna av och svalna. Skölj gurkan, skär den i tunna pinnar. Klyv avokadon, ta bort kärnan, skala frukten. Skär avokadon i skivor.

► Lägg ett algark på bambumattan med den blanka sidan nedåt. Fördela med fuktade händer ett tunt skikt ris på arket så, att riset täcker ⅔ av arket. Pensla ett tunt streck wasabi mitt över riset och ⅓ av fiskfyllningen på wasabin. Placera grönsaker på fisken. Rulla ihop det hela till en tät rulle med hjälp av bambumattan. Fukta arket lätt med vatten, om det inte fäster. Forma resten av rullarna på samma sätt, variera grönsakerna.

► Skär rullarna i skivor med en vass kniv. Servera sushi med sojasås, wasabi och ingefära.

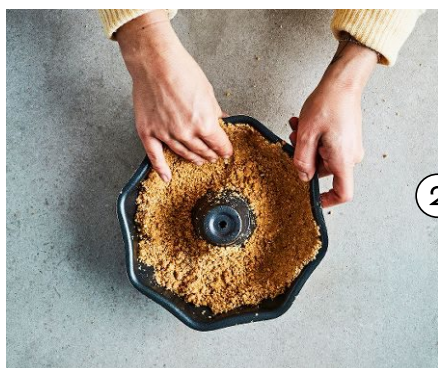
TIPS

Se på videon hur sushi kommer till.
Yhteishyvä.fi:
maki-sushit



UPP-OCH-NER MANGO-OSTKAKA

Den ser ut som en traditionell kaffekaka, men den är en upp-och-ner-kaka med kexbotten, och den sammetslena ostfyllningen är gudomlig.



20 BITAR
1 ½ h + stelning 1 dygn

BOTTEN

250 g digestivekex
1 dl vetemjöl
125 g smör eller margarin
½ msk olja för formen

FYLLNING

1 ask (200 g) färskost (naturell)
1 burk (200 g) mangokvarg
1 burk (150 g) crème fraiche 18 %

½ burk (250 ml) mangopuré

3 ägg
¾ dl socker
½ dl potatismjöl
2 msk citronsaft
2 tsk vaniljsocker

DESSUTOM

½ burk (250 ml) mangopuré

1. Kör kexen i en matberedare eller krossa dem med en brödkavel i en kraftig plastpåse. Rör mjölet i kexsmulorna. Smält fett och rör det i smulblandningen.

2. Tryck kexblandningen över botten och kanterna av en oljad ringform (volym ca 1,8 l).

3. Rör ihop fyllningen av dess ingredienser. Häll i formen. Grädda på nedre felsen ca 50 minuter i 175 °C ugnsvärme. Täck formen med folie, om ytan verkar blir alltför mörk.

4. Kyl kakan till rumstemperatur. Täck formen och ställ den i kylskåp, låt den stå till nästa dag. Ta fram formen i rumstemperatur en halv timme i förväg och knacka lätt på formen innan du stjälpur upp bakverket på serveringsfatet. Då lossnar kakan lättare från formen. Använd vid behov ett redskap, t.ex. en liten slickare av silikon, då du lossar kakan. Servera kakan med mangopuré.





OMVÄXLING PÅ BORDET

PÅSK-MENY

FYLLEDA ÄGGHALVOR
PÅ SALLATSBÄDD

GRÄDDIG UGNSLAX
OCH ÖRTKRYDDAT
POTATISMOS

KEY LIME PIE

POTATISMOS MED ÖRTKRYDDOR

Krydda det färdiga
moset med din favorit-
krydda. Tillsätt hackade
örter i moset,
1–2 msk örter/portion
mos. Recept på finska:
Yhteishyvä.fi

DEVEILED EGGS FYLLEDA ÄGG

Koka, skala, gröp ur och
fyll. De här fyllda äggen
är smaksatta med chili.

12 ST. | G | M | V |
30 min

6 ägg

½ dl chilimajonnäs

½ tsk äppelcidervinäger

gräslök

cayennepeppar

► Koka äggen hårda, 8–10
minuter. Kyl dem ett ögon-
blick i kallt vatten. Skala och
klyv äggen.

► Ta ut gulorna, lägg dem
på en tallrik och mosa dem
med en gaffel. Rör majon-
näs och ättikan med
äggulorna.

► Fyll äggen med bland-
ningen. Garnera med gräs-
lök och cayennepeppar.

GRÖNSALLAD OCH PASSIONSVINÄGRETT

Servera en fräsigt sallad förädlad med
passionsfrukt som förrätt.

4–5 PORTIONER

| G | M | V | Ä |

15 min

1 påse (100 g) issallat

1 påse (100 g) frisésallad

1 krukavildrucola

PASSIONSVINÄGRETT

3 passionsfrukter

3 msk rybsolja

1–1 ½ tsk äppelcidervinäger

1 tsk honung

► Skölj och torka sallaten,
riv den i munsbitar och lägg
upp den på serveringsfatet.

► Skölj och klyv frukterna.
Gröp ur innanmätet i en
bunke. Rör i de övriga in-
gredienserna i vinägretten.

► Ringla vinägretten över
salladen strax innan du
serverar. Garnera gärna
med ananaskörbär.



GRÄDDIG UGNSLAX

Täck laxen med crème fraîche
smaksatt med basilika.

5 PORTIONER | G | Ä |
30 min

ca 800 g regnbågsfilé
1 tsk salt
½ tsk grovmalen svart-
peppar
1 kruka basilika
1 burk (150 g)
crème fraîche 18 %
1 msk citronsaft
1 msk senap
1 tsk honung
DESSUTOM
broccolini
citronskivor

- Lägg filén på bakplåtspapper med skinnsidan nedåt. Rensa vid behov. Krydda laxen med salt och peppar.
- Hacka hälften av basilikan, rör den i crème fraîche och kryddorna. Bre blandningen över laxen. Tillred fisken i ugn, ca 20 minuter i 200 °C. Lägg de sköljda broccolinierna i ugnen efter 10 minuter.
- Garnera med resten av basilikan och citron.



KEY LIME PIE

Flyg på en fantasismakresa
till Florida, avsluta måltiden med
en äkta amerikansk limepaj.

10 BITAR
30 min + vila 2 h

BOTTEN

200 g digestivekex
75 g smör eller margarin

FYLLNING

3-4 limefrukter
5 äggulor
1 burk (397 g) kondenserad mjölk
DESSUTOM
1 dl vispgräddde
1 lime

- Krossa kexen. Smält fettet, rör det i kexsmulorna. Tryck ut degen över botten och kanterna av en pajform (diam. 25 cm).

Grädda botten ca 8 minuter i 175 grader.

- Tvätta limefrukterna. Riv 1 msk skal och pressa 1 dl saft. Vispa gulorna och den kondenserade mjölken till skum med elvisp, ca 2 minuter. Vispa limesaften och -skalet i blandningen.
- Häll fyllningen över kexbotten och jämna ytan. Tillred i ugn, 10-15 minuter i 175 grader. Fyllningen får gärna vara lös, den stelnar då den svalnar. Låt den avsvalnade kakan stå minst 2 timmar i kylskåp.
- Garnera med vispgräddde, skivor av lime och rivet limeskal.



PÄTKISTÅRTA

Garnera mousetårtan med chokladrinningar och fräscha bär.

12 BITAR
2 h + stelning 6–12 h

BOTTEN
2 ½ dl vetemjöl
½ dl mörkt kakaopulver
2 dl socker
2 tsk vaniljsocker
2 tsk bakpulver
100 g smör eller margarin
2 ägg
1 dl kokande vatten

MOUSSEFYLLNING
1 ½ påse (à 140 g) chokladbitar (Pätkis Bites)
2 ask (à 200 g) naturell färskost
½ dl florsocker
1 burk (2 dl) vispgrädd
CHOKLADRINNINGARNA
50 g mörk choklad
¾ dl vispgrädd
DESSUTOM
2 tsk rybsolja för formen
½ dl mjölk för fuktning
½ påse (à 140 g) chokladbitar (Pätkis Bites)
ananaskörbär, jordgubbar och mynta

► Klä botten av en springform (diam. 20 cm) med bakplåts-papper och olja (med 1 tsk)

kanterna. Blanda de torra ingredienserna sinsemellan i en bunke. Smält fett. Knäck äggen i mjölblandningen, tillsätt fett och rör om med en trägaffel. Tillsätt vattnet i en tunn stråle medan du hela tiden rör om. Häll smeten i formen. Grädda 30–35 minuter på nedre falsen i 175 °C. Låt tårtbotten svalna till rumstemperatur, lossa från formen och dela den i två plattor.

► Tillred fyllningen: Ta en halv påse Pätkisbitar åt sidan för garnering. Häll ut resten på en tallrik och mjuka upp dem i mikrovågsugn, ca en minut på avfrostningseffekt (350 W). Vispa samman choklad, färskost och florsocker. Vispa grädden till löst skum, rör den i blandningen.

► Olja kanten av den diskade springformen, lägg den på serveringsfatet. Lagg en tårtbotten i formen med snittsidan uppåt, fukta med hälften av mjölken och bre hälften av fyllningen på ytan. Lagg på den andra botten, fukta och lagg på resten av fyllningen. Täck tårtan och lät den stelna 6–12 timmar i kylskåp.

► Ta bort ringen som omger tårtan. Bryt den mörka chokladen, lägg den i en kastrull, tillsätt grädden. Värm blandningen på lägsta effekt och rör om då och då, tills glasyren är jämn. Laga rinningarna kring tårtans kant med en tesked, bre också fyllning på ett par centimeter av locket. Lät glasyren svalna en stund om den flyter ända till fatet. Lät glasyren stelna några minuter i kylskåp. Garnera med chokladbitar, ananaskörbär, jordgubbar och mynta.

