

# Smaka på Europa!

- Europabakelsen, en del av Europa vecka 19!



Europabakelsen börjar bli ett välkänt inslag för Västsvenskarna under Europaveckan,. Under Europaveckan i vecka 19 serveras den på gator och torg, på konditorier och i skolor och på ålderdomshem.

Dåvarande Info Point Europa Västsverige tog år 2002 initiativet till att utlysa en tävling för att finna Europabakelsen. Vann gjorde Patrik Fredriksson från Ester Mosessons gymnasium i Göteborg.



## Europabakelsen - recept för 40 bakelser

<b>Florentinkorg</b>	<b>Chokladmousse</b>	<b>Hallonmousse</b>	<b>Italiensk maräng</b>
250 g margarin 250g glukos 530 g strösocker 315 g mjöl 125 g kokos mörk choklad	400 g mörk choklad 7 dl grädde 2 st äggulor	1 liter grädde 1 kg hallonpuré 5 st gelatinblad	600 g äggvita 100 g socker sockerlag: 4 dl vatten + 1100 g socker

Bakelsen byggs upp med florentinskålar som doppas i smält mörk choklad. Skålarna fylls med chokladmousse och hallonmousse. Den italienska marängen på toppen bränns brun med låga. Sedan pryds bakelsen med frukten Physalis och en flagga från ett europeiskt land - och den är färdig att ätas!

