

## Semletårta



Lätt

2 tårtor

### Ingredienser:

100 g mjukt smör

5 dl mjölk

½ tsk salt

1,5 dl socker

2 ägg

1 påse Dr. Oetker Jäsblandning

Ca 12 dl vetemjöl

**Pensling:** 1 uppvispat ägg

### Fyllning:

150 g mandelmassa

1-2 msk mjölk

lite av inkråmet

3 dl vispgrädde

florsocker

Ugnstemperatur 200 °C

### Gör så här:

Blanda alla torra ingredienser men spara ca 1 dl av mjölet. Smula ner smöret så det blir jämnt fördelat i blandningen. Tillsätt mjölken. Rör om väl till en slät deg och tillsätt extra mjöl efter behov. Dela degen i 2 delar och forma två runda storsemlor, ca 20 cm i diameter. Lägg på smord plåt och låt jäsa 15 min under bakduk.

Pensla med uppvispat ägg och grädda i 15-20 min. Låt svalna.

Vispa grädden. Riv mandelmassan och blanda med mjölk. Skär av locket på semlorna och gröp ur lite av innehållet. Blanda ungefär hälften av inkråmet med mandelmassan. Fyll semlorna med fyllningen och bred eller spritsa på grädden. Lägg på locket och pudra florsocker över.





**Tips:** Receptet på degen bör inte halveras. Om man endast vill göra en tårta går det bra att baka ut hälften av degen till vanliga semlebullar. Grädda dessa i 250°C i 8-10 min. Dessa bullar går bra att frysa. Gör i så fall endast hälften av fyllningen.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Sverige AB - [www.oetker.se](http://www.oetker.se)