





Bärig marängdröm

Recept på ljuvlig tårta med hallon- och vaniljfillning och ett täcke av italiensk maräng.

1 tårta  Lite träning krävs    up to 140 Min.



Ingredienser:

Tårtbottnar:

8 st ägg
4 dl socker
2 dl potatismjöl
2 dl vetemjöl
2 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
2 msk Dr. Oetker Bakpulver
1 st citroner skalet från

Hallonfillning:

300 g hallonmarmelad
250 g frysta hallon frysta

Vaniljfillning:

1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
4 dl mjölk

Italiensk maräng:

250 g socker
90 g vatten
0,75 st citroner saften från
25 g socker
150 g äggvita

Dekoration:

Dr. Oetker Frystorkade hallon
omkring 3 - 5 msk Silver 4-mix
(efter tycke och smak)
omkring 1 - 3 dl frysta hallon
(efter tycke och smak)
1 - 3 dl jordgubbar (efter tycke
och smak)

1 Tårtbottnar:

Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och socker tills det blir vitt och poröst. Blanda potatismjöl, vetemjöl, bakpulver, vaniljsocker och citronskal i en bunke. Blanda gärna med visp eller gaffel så allt blandas ordentligt. Rör ner mjölblandningen i ägg & sockerblandningen och rör till en jämn smet. Smörj och bröa två runda formar, diameter ca 24 cm. Grädda i nedre delen av ugnen i cirka 45-50 minuter. När tårtbottnarna svalnat, skär båda i fyra lager var.

2 Hallonfillning:

Låt de frysta hallonen ligga 30 minuter i rumstemperatur innan de blandas med marmeladen.

3 Vaniljfillning:

Följ anvisningarna på förpackningen. Vispa påsens innehåll med mjölken och låt stelna något i kyl. Varva hallonfillning och vaniljkräm på bottenarna.

④ Italiensk maräng:

Blanda 250 g socker och 90 g vatten i en kastrull och låt koka upp. När sockerlagen når 110°C, börja vispa resterande äggvita och socker på halvfart. När sockerlagen är 121°C tillsätt den till äggvita & sockervispet i mycket tunn stråle. Vispa kraftigt under tiden och i ca 7-8 minuter, tills det är en luftig, glansig och följsam marängsmet. Svep tårtan med marängen och garnera med färska och frystorkade bär och dekorationströssel.