

Bilbanetårta

ca 20 portioner

omkring 20 portioner



Lite träning krävs



up to 100 Min.



Ingredienser:

250 g smör
4 msk kakao
3,5 dl socker
4 st ägg
2 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
4 dl vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 dl mjölk

Glasyr och dekoration:

3,5 dl florsocker
2 msk kakao
2 - 3 msk kokande vatten
50 g mjukt smör
2 dl florsocker
0,5 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg grön
1 - 2 msk mjölk
1 st Dekorationsglasyr Efter behov
godisbilar

1 Gör så här:

Smörj och bröa 2 springformar, 22 cm i diameter. Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret i en gryta och tillsätt kakao. Vispa ägg, socker och vaniljsocker lätt och luftigt. Blanda mjöl och bakpulver och vänd ned det i äggmassan. Tillsätt kakaosmör och mjölk. Fördela smeten i springformarna och grädda i 30-35 minuter. Känn med sticka att kakorna är klara. Låt svalna på ugnsgaller.

- 2 Rör samman 3.5 dl florsocker, kakao och kokande vatten till glasyren. Rör till en slät konsistens.
- 3 Skär en inåtböjd kant på ena kakan så kakorna går att lägga ihop som en åtta. Täck kakorna med glasyren. Rita ut en vägbana med hjälp av dekorationsglasyr.
- 4 Blanda smör, florsocker, hushållsfärg och mjölk. Vispa med elvisp tills blandningen blir lätt och luftig. Lägg två "gräsplaner" i mitten av kakan.. Dekorera med småbilar och fäst en flagga i tårtan.