

Camillas Påsktårta

Camilla Hamid har tagit fram denna söta påsktårta åt oss i form av en påskhare. Fylld med smarrig hallonmousse och vaniljkräm

1 tårta



Lite träning krävs

● ● ● up to 160 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

5 st ägg Utgå från 5 st ägg. Kommer även behöva vetemjöl, strösocker och bakpulver.

Hallonmousse:

225 g frysta hallon
2 msk vatten
0,5 påsar Dr. Oetker Vegegel
1 dl socker
3 dl vispgrädde

Vaniljkräm:

2,5 dl mjölk
0,5 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
0,75 dl strösocker
3 st äggulor
0,3 dl majsstärkelse
50 g smör

Frosting:

400 g färskost
2 dl vispgrädde
2 dl florsocker

Dekoration:

100 g kokosflingor
2 st Dr. Oetker Sugar eyes
cirka 1 Förp. Dr. Oetker Sugar
Fondant White
Dr. Oetker Gelfärger rosa

1 Tårtbotten:

Ta fram tre lika stora glas. Fyll ett av dem med 5 stora ägg. Nästa glas fyller du upp med vetemjöl så att det är lika fyllt som glaset med ägg.

Gör detsamma med strösocker för det tredje glaset. Tillsätt även 2 tsk bakpulver till glaset med vetemjöl.

Vispa ägg och socker vitt och pösigt på medelhastighet. Sikta ner mjölblandningen i äggsmeten och vänd försiktigt smeten med en slickepott. Smöra en form och klä kanterna med bakplåtspapper. Häll i smeten i formen. Grädda tårtbotten i 175 grader i nedre delen av ugnen i ca 45-60 minuter. Låt tårtbotten svalna helt och hållet innan du delar och fyller den.

2 Hallonmousse:

Koka upp frysta bär och vatten i en kastrull tills bären löst upp sig helt. Sila hallonmoset för att få bort kärnorna. Koka upp igen tillsammans med vegegel och strösocker. Låt koka under omrörning, ca 3-4 minuter.

Häll över i en skål och låt svalna och tjockna till sig i rumstemperatur. Det ska bli som en tjock men mjuk puré. Ha koll hela tiden, för när det svalnat för länge blir purén hård.

Vispa upp grädden, men inte för hårt, du behöver marginal för att kunna vispa ner bärmoset utan att det skär sig. Tillsätt bärmoset och vispa lite till. Låt moussen stå i kylskåpet minst 1 h innan du fyller din tårta med den.

3 Vaniljkräm:

Koka upp mjölken i en kastrull. I en bunke vispar du ihop resten av ingredienserna till vaniljkrämen, förutom smöret, till en jämn smet för hand. Håll ner äggblandningen i kastrullen samtidigt som du vispar hela tiden. Ställ tillbaka kastrullen på plattan och låt sjuda på låg värme under konstant omrörning tills krämen har tjocknat. Ta bort kastrullen från plattan, rör ner smöret och håll sedan upp vaniljkrämen i en skål, plasta in och låt svalna i rumstemperatur.

4 Frosting och dekoration:

Vispa ihop färskost och visprädde tjockt och krämigt med elvisp i en bunke. Sikta ner florsockret och vänd försiktigt ihop till en jämn frosting med slickepott. Dela din avsvanade tårtbotten i tre lika delar. Fyll den med hallonmousse och vaniljkräm. Täck sedan hela tårtan med frosting och kokosflingor. Gör öron, kinder och nos med hjälp av vit sockermassa. Färga in en liten del av sockermassan med hjälp av rosa gelfärg. Detta används till "innerörat" och nosen på haren. Dekorera med hjälp av sockerögon. Servera direkt eller förvara i kylskåpet.