

Citron- och jordgubbstårta

Ett recept på en lika syrlig som söt påsktårta, toppad av spröda marängar. Tårtan ska stå i kylen i minst 4 timmar innan servering

cirka 12 bitar



Lite träning krävs

up to 0 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

4 st ägg
2 dl strösocker
1 dl vetemjöl
1 dl potatismjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
0,5 tsk Dr. Oetker Citronarom

Citronmousse:

320 g lemon curd
4 st Gelatinblad
5 dl vispgrädde
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge

Jordgubbssmousse:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse
Jordgubbssmak
2,5 dl mjölk

Övrigt:

cirka 1,5 dl jordgubbssylt fast
cirka 3 - 4 dl vispgrädde
cirka 1 msk Nonpareille
cirka 1 msk Dr. Oetker Rainbow mix
1 Förp. Dr. Oetker Perfect Meringues

1 Tårtbotten:

Sätt ugnen på 175 grader.

Vispa ägg och socker riktigt fluffigt (det skall bli helt vitt)

Blanda ihop alla torrvarorna i en separat bunke, sikta sedan ner dem i äggvispet .

Tillsätt citronarom.

Vänd runt varsamt så att luften från äggvispet bevaras.

När du har en klumpfri smet så håll den i en smord och bröad springform som är ca 20-23 cm i diameter .

Grädda i ugnen i ca 30-40 minuter.

Citronmousse:

Lägg gelatinbladen i kallt vatten.

Häll upp lemoncurden i en kastrull och värm på svag värme.

Använd visp så att den blir slät, smidig och klumpfri.

Smält ner gelatinbladen i den varma lemoncurden och rör om, ställ åt sidan att svalna lite.

Vispa grädde medelhårt och tillsätt vaniljpastan.

När lemoncurden håller ca 20-25 °c så tar du lite av den vispade grädden och vispar ner i lemoncurden.

Vänd sedan ihop med resterande grädde så att det blir väl blandat.



Jordgubbsmousse:

Vispa ihop enligt instruktionerna på påsen .

Montering av tårtan:

Dela tårtbotten i 3 delar.

Använd nu formen som du bakat den i.

Börja med lägga i första tårtbottendelen.

Fyll nu på ca 2/3 av citronmoussen.

Fortsätt med nästa lager tårtbotten.

Bred på ca 1,5 dl fast Jordgubbssylt.

På sylten så lägger du på all jordgubbsmousse.

Lägg på sista lagret tårtbotten, och avsluta med resterande citronmousse.

Ställ i kylan minst 4 timmar (gärna över natten) så att gelatinet hinner sätta sig.

Dekoration:

Vispa ihop och grädda marängerna enligt förpackningen. Tag ut tårtan ur springformen.

Stryk ut grädde jämt över tårtan.

Lättast är att först spritsa upp på kanterna, och sen stryka ut jämt med spackelspade.

Fördela sedan strössel upp på kanterna.

Fördela ut marängerna på toppen och avsluta eventuellt med lite mer strössel.

