

Färgglad kalastårta

En söt liten kalastårta där ganachen rinner över kanterna, så kallad drip cake. Tips! Prova gärna också tårtreceptet med Dr. Oetkers andra smaker på mousse, vanilj och choklad.

cirka 12 - 14 portioner



Lite träning krävs



up to 120 Min.



Ingredienser:

Tårtbottnar:

4 st ägg
2 dl strösocker
1 dl vetemjöl
1 dl potatismjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Fyllning och dekoration:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse
Jordgubbssmak
2 dl mjölk kall
600 g vit choklad hackad
2,5 dl vispgrädde
80 g smör
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger lila , röd, gul, grön och blå

1 Tårtbottnar:

Sätt ugnen på 175 grader. Smöra 3 st 15 cm springformar och bröa med lite vetemjöl (eller använd en springform flera gånger, diskad och smord mellan användning). Vispa ihop ägg och socker pösigt och ljust. Blanda vetemjöl, potatismjöl och bakpulver i separat skål. Sikta ner mjölblandingen i äggsmeten och blanda försiktigt till en jämn smet. Fyll springformarna med lika mycket smet i varje och grädda i nedre delen av ugnen 20-25 min. Prova att de är klara med en sticka! Ta ut botten och låt svalna ca 10 minuter i springformen innan den vänds ut på galler och får svalna helt.

2 Fyllning och dekoration:

Vispa tårtmoussen med den kalla mjölken tills den blir tjock och fluffig. Stryk på ett lager jordgubbssmousse på första botten med ungefär hälften av moussen. Lägg på nästa botten och stryk på det sista av jordgubbssmoussen innan sista botten läggs ovanpå. Jämna till moussen så att tårtans sidor blir jämna. Ställ tårtan svalt medan den vita chokladen förbereds. Häll 1 dl av grädden i en kastrull och värm så att den precis kokar upp. Dra kastrullen från värmen och tillsätt 300 g hackad vit choklad och 30 g smör. Rör tills chokladen och smöret har smält, och låt den vita chokladganachen svalna i rumstemperatur tills den fått en konsistens som är lätt att breda på tårtan.

- 3 Ta ut tårtan ur kylan och täck med ett jämnt lager vit choklad ganache på tårtans sidor. Ställ in tårtan i kylan återigen. Koka upp resterande 1,5 dl grädde, dra från värmen och tillsätt resterande 300 g hackad vit choklad, och 50 g smör. Rör tills allt smält ihop, och dela sedan upp ganachen jämnt i 6 olika små koppar som färgas in i grönt, blått, lila, rosa, orange, och gult med hjälp av gelfärger (orange får man genom att blanda gul och röd). Ta fram den lite kylda tårtan med stelnad chokladganache, och låt sedan dessa sex färger av vit choklad rinna ner från toppen av tårtan (se till att toppen täcks!). Förvara tårtan svalt tills servering!

- 4 Skulle den vita chokladganachen bli för trögflytande, tillsätt lite mer smör. Skulle den vara för rinnig låt den svalna och bli fastare i rumstemperatur eller kylskåp.