



Färgglad påsktårta

Recept på fantastisk tårta som bjuder på en färgglad överraskning. Framtagen av Caroline Ahlqvist.

cirka 12 - 15 bitar  Lite träning krävs  up to 90 Min.



Ingredienser:

Gul botten enligt "3-likarecept":

2 st ägg
cirka 1 dl strösocker
cirka 1 dl potatismjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
0,5 tsk salt
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger gul
20 g smält smör

Rosa botten:

1 Förp. Dr. Oetker gelfärger röd
Upprepa 3-likareceptet men tillsätt i denna röd färg istället för gul

Creamcheesegrädda:

6 dl vispgrädda
150 g färskost tex
Philadelphiaost
2 msk citronsaft och zest av 1 citron
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger grön och blå, eller välj dina favoritfärger. Bara fantasin sätter stopp.

Dekoration:

Dekorationspärlor eller godisägg, eller annan dekoration.

1 Gul botten:

Ställ 3 stora glas på bänken.

Glas 1: 2 ägg

Glas 2: socker upp till samma nivå som äggen i glas 1.

Glas 3: potatismjöl i samma nivå som de andra fyllda glasen.

Vispa ägg och socker pösigt i några minuter. Tillsätt gul färg på slutet och fortsätt vispa så smeten färgas jämnt.

Tillsätt alla de torra ingredienserna och smält smör och vänd ihop allt med stora luftiga tag med slickepott.

Smörj en 20 cm springform och klä med bakplåtspapper både i botten och på sidorna. Fyll i smeten och grädda i ca 30 min tills den är helt klar.

2 Rosa botten:

Upprepa 3-likareceptet men tillsätt röd färg i ägg- och sockervispet. Har du två formar så grädda båda bottnarna samtidigt. Låt svalna.

3 Creamcheesegrädde:

Vispa ihop alla ingredienser till en fluffig vit fyllning. Tag hälften av creamcheesegrädden och ställ åt sidan. Resten av fyllningen delas upp i så många skålar som du vill ha färger på tårtan. Lägg varje färgad fyllning i varsin spritspåse.

4 Montering:

Skär den gula och rosa tårtbotten i 2 lager. Stansa sen ut varje lager i 5 olika stora ringar som är lika breda. Jag använde en liten springform, en temugg, en dessertring, kakmått och till slut en tyll för minsta ringen i mitten.

5 Lägg en av de största ringarna på ett tårtfat, tex rosa. Spritsa ofärgad fyllning innanför ringen. Lägg in en gul, mindre ring, spritsa fyllning, lägg dit en rosa igen. Bygg inåt tills hela bottenlager 1 är klart. Bred på ett lager fyllning ovanpå hela botten. Fortsätt med nästa lager men börja med stor gul ring ytterst. Snart är hela tårtan i schackmönster uppbyggd och då avslutar du med att spackla hela tårtan med ett tunt lager fyllning.

6 Dekorera sen resten av tårtan med regnbågens alla färger och avsluta med några godisägg på toppen!

För att se fler bilder gällande montering och dekoration, följ länken nedan:

<https://blogg.alltforforaldrar.se/alskaattbaka/2019/04/14/fargglad-pasktarta/>