



Fläckig tårta

I det här tårtreceptet slipper man finliret. Det är snarare det oregelbundna kaoset som gör tårtan vacker. Ljuvlig tårta med smak av vanilj, bär och lemon.

cirka 10 - 12 portioner

 Lite träning krävs

  up to 90 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten:

250 g smör mjukt
250 g socker
6 st ägg
2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
340 g vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 dl naturell yoghurt utspädd
2 tsk Dr. Oetker Bikarbonat

Berry Fantasy frosting:

1 Förp. Dr. Oetker Berry Fantasy Icing & Frosting
50 g smör mjukt
100 g philadelphiaost eller annan valfri cream cheese

Juicy Lemon smörkräm:

1 Förp. Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting
125 g smör mjukt

Fyllning:

75 g digestivekex
300 g blåbärssylt eller blåbärsmarmelad
300 g lemon curd

1 Sätt ugnen på 180 grader, över- och undervärme.

2 Botten:

Lägg rumsvarmt smör, socker, rumsvarma ägg och vaniljpasta i en skål. Sikta ned vetemjöl och bakpulver. Vispa med elvisp först på låg hastighet och därefter på medelhastighet i 1 min.

Glöm inte att skrapa kanterna några gånger så att allt blandas. Blanda utspädd naturell yoghurt och bikarbonat i en skål, tills det skummar. Häll ned det i kaksmeten.

Vispa på medelhastighet tills smeten är slät. Häll smeten i en smord springform. Grädda kakan i ca. 50-60 min.

Känn efter med en sticka om kakan är färdiggräddad. Det ska inte bli kladdigt på stickan. Om kakan får för mycket färg i ugnen kan du lägga lite aluminiumfolie över den medan den gräddar färdigt.

Låt den färdiggräddade kakan svalna helt på ett bakgaller och dela den sedan i tre bottenar.

3 Berry Fantasy frosting:

Häll påsen med Berry Fantasy i en skål och tillsätt kall cream cheese och det rumsvarma smöret. Vispa med en elvisp i 4 min.

4 Juicy Lemon smörkräm:

Häll påsen med Juicy Lemon i en skål och tillsätt det rumstempererade smöret. Vispa med en elvisp i 4 min.

5 Fyllning:

Smula kexen medelgrovt med fingrarna.

6 Montering:

Placera en av bottenarna nederst i en tårtring. Vik två bakplåtspapper på mitten och placera dem längs kanten av tårtingen, så ändarna överlappar.

7 Starta med att fördela 1/3 av Berry Fantasy frosting i klickar runt omkring på botten, så det är jämnt fördelat men med mellanrum.

Ta därefter 1/3 av Juicy Lemon smörkrämen och fördela på samma sätt. Processen upprepas med blåbärsmarmelad/sylt (ca. 100 g) och lemon curd (ca. 100 g).

Avsluta med att strössla kexsmulor (ca. 25 g) i de resterande mellanrummen.

8 Lägg på den mellersta botten och fyll denna botten på samma sätt som i förra steget.

När sista botten är placerad fördelas det sista av krämerna, marmeladen/sylten, curden och kexsmulorna som en snygg avslutning ovanpå tårtan.