

Frukttårta

ca 12 bitar

omkring 12 bitar



Lite träning krävs



up to 100 Min.



Ingredienser:

Smet:

4 st ägg
2 dl strösocker
1 dl vetemjöl
0,75 dl potatismjöl
1,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Vaniljkräm:

6 dl mjölk
1 påse Dr. Oetker Vaniljkräm

Fyllning och dekoration:

2 dl äppelmos
1 påse Mandelspån rostade (50 g)
blandade frukt och bär i bitar av
valfri sort
vinbärgelée

1 Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en form, ca 26 cm i diameter. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl, potatismjöl och bakpulver och vänd ned det i smeten. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen cirka 40 minuter. Förbered under tiden vaniljkrämen: vispa vaniljkrämen med mjölken i 3 minuter med elvisp. Låt sen vila i kylan 20 minuter innan användning.

2 Stjälp upp kakan och låt den svalna.

3 Dela tårtbotten i tre delar. Bred äppelmos på en botten och lägg på nästa botten. Bred hälften av vaniljkrämen på den och täck med översta locket. Bred ett tunt lager vaniljkräm runt tårtan och strö på rostade mandelspån. Täck kakan med frukter och bär.

4 Värm vinbärgelén och pensla över bären. Ställ tårtan kallt tills gelén stelnat.