



Gräddtårta med bär och nötkrokant

Ett recept på en riktig sommartårta fylld med härlig vaniljkräm och hallongrädde som toppas med färska bär och klassisk krokant.

1 tårta  Lite träning krävs  up to 120 Min.



Ingredienser:

Tårtbotten (20 cm):

- 4 st ägg stora (annars 5 medium)
- 1 dl vetemjöl
- 1 dl potatismjöl
- 2 dl socker
- 1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

Fyllning 1: Hallongrädde:

- 2 dl vispgrädde
- 1 krm Dr. Oetker Bakpulver
- 1 dl hallonsylt

Fyllning 2: Vaniljkräm:

- 6 dl mjölk
- 1 påse Dr. Oetker Vaniljkräm

Topping och dekoration:

- 4 dl vispgrädde
- 1 påse Dr. Oetker Krokant
- 300 - 400 g frysta hallon och blåbär, färska
- 1,5 dl hallonsaft
- 3 st Gelatinblad

1 Tårtbotten:

Sätt ugnen på 175 grader. Tillsätt bakpulver och vaniljsocker med mjölet och blanda ordentligt. Häll upp ägg och socker i en bunke och vispa fluffigt (ca 10 minuter). Sikta ner mjölblandningen och vänd försiktigt ner tills allt är blandat. Klä en form med bakplåtspapper som sticker upp lite över kanten och häll upp smeten. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 40 minuter. Kolla med en sticka att den är klar. Låt svalna och dela sedan i 3 delar.

2 Fyllning 1:

Vispa grädde och bakpulver till grädden är ordentligt fast. Bakpulvret gör att du kan vispa grädden lite fastare utan att det blir smör. Rör ner hallonsylten.

3 Fyllning 2:

Vispa vaniljkrämen med mjölken 3 minuter med elvisp. Låt sen vaniljkrämen vila i kylan 20 minuter innan användning.

④ Topping och dekoration:

Lägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 minuter. Värm upp saften i en kastrull. Krama ur gelatinbladen och rör ner dem i saften. Rör tills de är helt upplösta. Ställ åt sidan för att svalna. Dela den avsvalnade tårtdelningen i tre delar. Fyll ett lager med hallonkräm och ett lager med vaniljkräm. Vispa grädden och täck runt hela tårtan. Spara lite som du spritsar till en krans uppe på tårtan. Häll bären ovanpå tårtan och tryck fast nötkrokant runt om tårtan. När gelen börjar bli lite trögflytande så häller du den över bären och ställer sedan in tårtan i kylen tills gelén har stelnat. Ta fram minst en halvtimme innan servering.