

Hallontårta

Ljuvligt recept på tårta där vaniljkräm, hallon och grädde kombineras till en underbart god tårta. Passar lika bra till midsommar som kafferepet ute i trädgården.

omkring 20 bitar



Lite träning krävs

up to 80 Min.



Ingredienser:

Botten:

4 st ägg
2 dl socker
2 dl vetemjöl
0,5 dl potatismjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
0,5 dl kokande vatten

Fyllning:

6 dl mjölk
5 dl vispgrädde
0,5 dl florsocker
500 g frysta hallon (frysta eller färska)
vinbärsgeleé
1 påse Dr. Oetker Vaniljkräm

1 Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en form, ca 24 cm i diameter. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl, potatismjöl och bakpulver och vänd ned det i smeten. Tillsätt hett vatten. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen cirka 40 minuter. Stjälp upp kakan och låt den svalna. Dela den i tre delar.

- 2 Vispa grädden. Vispa vaniljkräm och mjölk i ca 3 min med elvisp och låt sen vila i 20 min i kylan innan användning.
- 3 Blanda hälften av grädden med florsockret och hälften av hallonen. Bred hallongrädden på den ena botten och vaniljkrämen på den andra. Lägg ihop bottenarna till en tårta. Värm vinbärsgeleén och pensla över bären.
- 4 Bred grädde runt tårtan och spritsa resten av grädden runt hallonen så snart gelén stelnat något. Förvara tårtan i kyl till servering.