

# Hortensiatårta

Denna förtrollande vackra tårta av Emma Ivanen har spritsat med gelfärgad smörkräm och dekorerats med nonpareille.

8 bitar



Lite träning krävs

up to 80 Min.



## Ingredienser:

### Vaniljbottnar:

5 dl vetemjöl  
3 dl socker  
3 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
0,25 tsk salt  
3 st ägg  
2,25 dl mjölk  
2 dl rapsolja  
0,5 tsk Dr. Oetker Vaniljarom

### Pensling:

0,75 dl mjölk

### Fyllning:

300 g färskost  
1 burk Karamelliserad mjölk använd  
1,5 dl  
200 g färska hallon

### Butter Cream -glasyr:

250 g smör huoneenlämpöistä  
1 Förp. Dr. Oetker Base for  
buttercream  
Dr. Oetker gelfärger lila  
Dr. Oetker gelfärger grön  
Dr. Oetker gelfärg rosa

### Dekoration:

1 Efter behov Dr. Oetker Nonpareille

## ① Gör så här:

Värm ugnen till 175 grader. Smörj och klä två kakformar ca 15 cm i diameter med bakplåtspapper.

Blanda alla torra ingredienser till tårtbotten i en skål. Mät upp de flytande ingredienserna i en annan skål och blanda tills det är slätt. Sikta ner de torra ingredienserna i vätskan genom en sil och blanda smeten tills den är slät. Häll smeten i formarna och grädda på lägsta nivån i ugnen i ca 50 minuter tills kakstickan är torr. Slå in kakorna i plastfolie och låt svalna i kylan.

Jämna till tårtbottnarnas ytor och skär varje botten i två delar.

Blanda färskost och karamelliseraad mjölk till en slät blandning.

Fukta tårtlagren med mjölk medan du sätter ihop tårtan. Fyll tårtan med kolafyllning och hallon.

Vispa mjukt smör och Butter Cream pulver i 4 minuter med en elvisp. Ta ca 1/2 dl vit smörkräm åt sidan. Färga den andra 1/2 dl smörkräm lila och en tredje 1/2 dl grön. Färga resten av smörkrämen rosa. Ta åt sidan 1/2 dl rosa grädde.

Klä tårtan med rosa kräm på slutet. Lägg först på ett tunt lager kräm som binder smulorna till kakans yta. Låt kakan svalna en stund i kylan för att glasyn ska stelna. Applicera ytterligare ett jämnt lager glasyr på ytan av kakan. Låt frostingen stelna i kylan.

Lägg den gröna krämen i en spritspåse med en liten bladtyll. Lägg växelvis den vita, lila och rosa smörkrämen i en spritspåse med en stängd stjärntyll.

Spritsa hortensiablommorna med en stjärntyll, lyft tyllen vinkelrätt uppåt vid spritsning. Spritsa gröna blad bland blommorna.

Applicera de små strösselpärlorna i mitten av blommorna med hjälp av en cocktailpinne doppad i smörkräm.

## ② Vinkki!:

Erilaisia tyllia voit ostaa mm. Confetin verkkokaupasta: [www.confetti.fi](http://www.confetti.fi)