

Julig prinsesstårta med pepparkaksbotten

Julens absolut godaste jultårta! Ett recept på en julig prinsesstårta med pepparkaksbotten och lingongrädde. Passar perfekt till adventsfikat, lussefirandet eller på dessertbordet efter julsinkan.

omkring 12 bitar



Lite träning krävs

up to 90 Min.



Ingredienser:

Botten:

2 st ägg
1,5 dl strösocker
1,5 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
3 msk mjölk
1 msk pepparkakskryddor

Vaniljkräm:

0,5 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
3 dl mjölk

Fyllning:

1 - 2 dl lingonsylt
3 dl vispgrädde

Garnering:

Dr. Oetker Sugar Fondant Green
Sugar Fondant Pink
2 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White
florsocker

1 Botten:

Sätt ugnen på 200 grader. Vispa ägg och socker pösigt i en bunke. Tillsätt bakpulver, mjölk, vetemjöl och pepparkakskrydda. Blanda ihop allt till en smet. Bred ut smeten i en smord och bröad springform, ca 24 cm.

2 Grädda botten i mitten av ugnen ca 20 min. Låt botten kallna.

3 Vaniljkräm:

Blanda ihop ½ påse vaniljkräm med 3 dl mjölk. Vispa med elvisp i 3 minuter. Låt den stå i kylan ca 10 min.

4 Montering:

Dela botten i två delar, till två tårtbottnar. Lägg den ena på ett tårtfat. Bred ut ett lager lingonsylt och ovanpå ett lager vaniljkräm.

5 Lägg på den andra botten ovanpå och bred ut ett tunt lager lingonsylt och resten av vaniljkrämen ovanpå.

6 Vispa grädden fluffig. Bred ut grädden ovanpå vaniljkrämen, som en kulle.

7 Kavla ut den vita sockerpastan tunt på ett bord rikligt pudrat med florsocker. Täck tårtan med sockerpastan, lägg den försiktigt över grädden och ner på kanterna. Skär av kanterna nedtill med en vass kniv.

8 Dekorera tårtan med juliga figurer gjorda i sockerpasta (se bilderna). Skär tårtan i bitar med vass kniv.

